

Relation client et production culinaire en pizzéria

Bloc de compétences du CQP Pizzaiolo

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 23119935F — Mise à jour : 16 février 2026

Organisme responsable : AGORA SERVICES LORIENT

Contenu

Objectifs

- Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la vente
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire
- Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différentes garnitures et ingrédients utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire
- Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CQP pizzaiolo
Code RNCP : 37868

Métiers associés

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2215170	Présentiel	Lorient	31/05/2026	18/06/2026

Source : GREF Bretagne #23119935F