

Pizzaiolo

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 2395996F — Mise à jour : 12 mai 2026

Organisme responsable : CLPS Direction Générale

Contenu

Objectifs

Maîtriser les blocs de compétences du CQP Pizzaiolo

- Relation client et production culinaire en pizzeria (bloc 1)
- Réceptionner et stocker des marchandises (bloc 2)

Possibilité d'acquérir des badges de compétences complémentaires recherchées par les employeurs.

Programme

- Module - Relation client et production culinaire en pizzeria (bloc 1) - 140h
 - 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...)
 - Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client
- Module - Réceptionner et stocker des marchandises (bloc 2) - 49h
 - Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
 - Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
 - Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
 - Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
 - Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Modules transverses - 105h
 - Accueil, positionnement et contractualisation
 - Maîtrise des enjeux métiers
 - Vers mes objectifs emploi et certification
 - Bilan du parcours et reconnaissance des compétences
- Module optionnel de remise à niveau – maximum 28h
- Application en entreprise - 2 stages de 2 à 3 semaines
 - Les stagiaires sont accompagnés dans leur recherche de stage

- Un suivi sur le lieu de stage est effectué par le formateur

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CQP pizzaïolo
Code RNCP : 42208

Métiers associés

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2266153	Présentiel	Brest	29/11/2026	10/03/2027

Source : GREF Bretagne #2395996F