

# CQP pizzaïolo

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 2399287F — Mise à jour : 14 avril 2026

Organisme responsable : CLPS Direction Générale

## Contenu

### Objectifs

Maîtriser les 8 blocs de compétences du CQP Pizzaïolo

- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Réaliser les préparations culinaires de base froides
- Confectionner les pizzas
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Promouvoir une offre de service
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Gérer l'encaissement

### Programme

Module 1 - Intégration, positionnement et contractualisation - 14 h

Module 2 - Techniques de recherche d'emploi et Accompagnement vers l'emploi - 21 h

Module 3 - Connaissance du métier et du secteur - 21 h

Module 4 - BLOC 4 : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits - 21 h

- Participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Procéder à l'approvisionnement de marchandises ou de produits

Module 5 - BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits - 14 h

- Réceptionner les marchandises
- Stocker les marchandises, les produits et gérer les stocks

Module 6 - BLOC 9a : Réaliser les préparations culinaires de base froides - 35 h

- Préparer des légumes entrant dans la composition des garnitures de pizzas
- Mettre en place les éléments de garnitures à base de produits d'origine animale

Module 7 - BLOC 19 : Confectionner les pizzas - 98 h

- Préparer la pâte à pizzas, fabriquer et cuire les pizzas

Module 8 - BLOC 5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail - 35 h

- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel

Module 9 - BLOC 16a : Promouvoir une offre de service - 14 h

- Commercialiser et promouvoir l'offre de service

Module 10 - BLOC 1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation - 10,5 h

- Établir un contact adapté, échanger avec le client et vendre les pizzas

Module 11 - BLOC 17 : Gérer l'encaissement - 10,5 h

Application en entreprise - 2 stages de 2 à 3 semaines

## Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau de sortie

Aucun prérequis

Niveau CAP, BEP

### Liste des certifications

CQP pizzaïolo

Code RNCP : 37868

### Métiers associés

**G1604** — Fabrication de crêpes ou pizzas

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité   | Lieu  | Du         | Au         |
|------------|------------|-------|------------|------------|
| 2077649    | Présentiel | Brest | 15/02/2026 | 21/05/2026 |

Source : GREF Bretagne #2399287F