CQP PIZZAIOLO - RNCP42208C01

Modalités disponibles
Presentiel

Durée de la formation
Durée de la formation : 56 heures.

Public
Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel
Accessibilité à tout pour tous

Prérequis
Public maîtrisant les savoirs de base (savoir lire s'exprimer correctement en français)

Formateur
Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques
· Pédagogie active : ateliers pratiques sur plateaux techniques, démonstrations
· Apports théoriques illustrés
· Supports visuels et fiches techniques
-matériels et matières premières fournies

Objectifs
- Réaliser la pâte et fabriquer la pizza.
- Participer à l'accueil du client et à l'encaissement.
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer au nettoyage et à la remise en état des locaux et du matériel.

Suivi et évaluation
- En cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.
- Certification délivrée par une commission paritaire sur la base du suivi des compétences acquises en centre de formation et en entreprise et d'une évaluation finale par un binôme de jury.
- Délivrance d'une certification du bloc de compétence RNCP37868BC01 de la branche professionnelle.

Financement
Tarif de la formation : à partir de 2 083,33 € HT soit 2 500,00 € TTC

Satisfaction
Taux de satisfaction global : 97.37%

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.
Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet :www.cfahcconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

- ## Contenu

I. Relation client et production culinaire en pizzeria
- 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