

## Modalités disponibles

Presentiel

## Durée de la formation

Durée de la formation : 308 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

- Réceptionner et stocker les matières premières.
- 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 de niveau 3 de la branche professionnelle. RNCP 37868
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

## Financement

Tarif de la formation : 0,00 € HT soit 0,00 € TTC

## Satisfaction

Taux de satisfaction global : Non calculé

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.cfahconseil.com](http://www.cfahconseil.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

## I 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

### II. Réceptionner et stocker des marchandises

- 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

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.cfahconseil.com](http://www.cfahconseil.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