



MODALITÉ DE LA FORMATION

- Présentiel.
- Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

DURÉE DE LA FORMATION

12 mois.

PUBLIC

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

PRÉREQUIS

- Être âgé.e de 16 ans minimum
- Niveau 3ème requis.

FORMATEUR

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

MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION

Signature de feuilles d'emargement (états de présence) signées par le stagiaire et le formateur en centre pour chaque demi-journée de formation.

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET ÉVALUATION

- En cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.
- Diplôme délivré par une commission paritaire sur la base du suivi des compétences acquises en centre de formation et en entreprise.
- Délivrance d'un diplôme de la branche professionnelle.
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

OBJECTIFS

Être capable de :

- 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.

CONTENU

I. Approvisionnement et mise en place

- Réceptionner, contrôler et stocker.
- Évaluer les quantités à produire.
- Réaliser les mises en place.
- Savoir organiser son poste de travail.

II. Fabrication

- Connaître le matériel.
- Réaliser des sauces.
- Réaliser les différentes pâtes.
- Connaître des produits.
- Élaborer des fiches techniques.

III. Distribution et vente

- Être à l'écoute du client.
- Assurer la distribution.
- Réaliser les encaissements.

IV. Hygiène, nettoyage et sécurité

- Connaître les normes HACCP.
- Connaître la bonne utilisation des produits d'entretien.
- Connaître la réglementation en vigueur.

COÛT PÉDAGOGIQUE

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

RÉSULTATS

2022 : reçus 100 %