

Modalité

Présentiel
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

Public

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

Prérequis

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.

Méthodologie et moyens pédagogiques

Cours théoriques, animations pédagogiques et mises en situation sur plateau technique.

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.

Durée de la formation

En apprentissage la durée de la formation est à minima de 25% du temps de travail, En contrat de professionnalisation ou en proA la durée de la formation est comprise entre 15% et 25% du temps de travail.



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

Voie d'accès : alternance, VAE, CPF, etc., selon le statut du candidat

Délai d'accès : selon voie d'accès compris entre 5 et 30 jours

Contact, informations complémentaires et indicateurs disponible sur notre site Internet
www.cfahcconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg, 63000 Clermont-Ferrand

Tel : 04 73 93 25 92 - Siret 429 249 949 00133

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes