



Recrutement Conseil Formation Emploi
AUX MÉTIERS DE CAFE HÔTEL RESTAURANT

PIZZAÏOLO

CQP – niveau V

LE METIER :

Le pizzaïolo assemble et cuit des produits culinaires spécifiques constitutifs d'une pizza selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut effectuer la vente et la livraison des produits préparés. L'emploi s'exerce au sein de pizzerias, restaurants, structures ambulantes, usines, chaînes de restauration.

Quatre activités de base structurent le référentiel : Voir ci-dessous « Programme »

- Approvisionnement et mise en place du poste de fabrication
- Fabrication
- Distribution et vente
- Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement.

En respectant les normes d'hygiène et de sécurité :

- Évaluer les quantités d'ingrédients à commander, les réceptionner et les stocker
- Réaliser la pâte et les abaisses
- Préparer et répartir les ingrédients sur la pâte
- Enfourner à température correcte et vérifier la cuisson
- Accueillir les clients, prendre les commandes et servir
- Vendre et encaisser
- Conditionner et stocker les denrées alimentaires
- Nettoyer et ranger le matériel

LE DIPLOME : CQP (Certificat de qualification professionnelle) de niveau V, reconnu dans le monde du travail.

Grâce à ce diplôme vous pouvez occuper dans des : restaurants, pizzerias, usines agro-alimentaires, chaînes de restauration, structures ambulantes.

LIEUX : St Raphael 83

Calendrier envoyé une fois le lieu choisi et une fois le test réalisé.

Nous pouvons selon vos résultats, raccourcir la formation.

STAGE :

Selon votre choix, possibilité d'effectuer le stage dans votre région.

LOGEMENT ET DEPLACEMENTS :

Logement et déplacements : possibilité de financement par votre OPACIF

Selon le lieu souhaité, vous pouvez bénéficier d'un logement en chambre* individuelle avec pension complète* (100€/ semaine) **OU** un appartement avec nos partenaires*.

**Un devis vous sera transmis lors du montage de votre dossier OPCA*

INSCRIPTION :

Voir ci-dessous ' DEMARCHE A SUIVRE '

LES MODULES DE FORMATION

Module 1 : APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE

- Evaluation des quantités de produits et d'ingrédients à commander
- Réception, vérification et stockage des matières premières et des ingrédients
- Réalisation de la pâte dans le respect la température du mix et de la durée de vie de la pâte
- Préparation des ingrédients : lamelage des champignons, cuisson des oignons, préparation de la sauce tomate, remise en température des surgelés, pré cuisson....
- Réalisation de la casquette en fonction du nombre de couverts estimé
- Découpe des pâtons manuellement ou à la machine
- Réalisation du boulage
- Stockage des pâtons dans les bacs

Module 2 : FABRICATION

- Allumage et nettoyage du four à bois
- Fleurage et étalement des boules de pâte
- Préparation des abaisses en nombre
- Etalement de la sauce " en escargot " (en spirale)
- Pesage des ingrédients à l'estime ou avec un instrument
- Répartition des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- Vérification et maintien de la température du four
- Enfournage et disposition en fonction de la température du four
- Surveillance de la cuisson (rotations répétées si four à bois)

Module 3 : DISTRIBUTION ET VENTE

- Accueil de la clientèle
- Prise de commande au téléphone
- Emballage en carton pour vente à emporter
- Mise sur plateau pour service direct
- Vente, encaissement

Module 4 : HYGIENE, NETTOYAGE ET REMISE EN ETAT DES LOCAUX ET DU MATERIEL

- Nettoyage des mains et brossage des ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination
- Conditionner et stocker des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit
- Surveiller la propreté de la tenue vestimentaire
- Nettoyage du matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur
- Utilisation et stockage des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

DEMARCHE A SUIVRE

DES RECEPTION DE LA DOCUMENTATION	Envoyer la fiche de pré inscription + Cv à jour
TEST A RÉALISER + ENTRETIEN « TEST DE POSITIONNEMENT »	Test pour évaluer vos lacunes + Évaluation de votre projet
INSCRIPTION SUR LE SITE CPF	Inscrivez- vous sur le site http://www.moncompteactivite.gouv.fr <i>Obligatoire pour procéder au montage de votre dossier afin de pouvoir être financé(e) et rémunéré(e).</i>
INSCRIPTION SUR LE SITE PTP-CPF CONTACTEZ UN CEP* VIA VOTRE OPCA <i>*CEP = Conseiller en Evolution Professionnelle</i>	Site « Transition pro » (de votre région ou lieu de travail). Inscrivez-vous. Renseignez toutes les rubriques. Scannez tous les documents demandés et les joindre sur la plateforme. Note : une notice à suivre vous sera envoyée
PARTIE MON PROJET « PTP*- CPF » *Projet transition professionnelle	Un « Copié/ Collé » sur Word et vous l'envoyez à notre cabinet pour correction.
CENTRE DE FORMATION	Une fois le lieu choisi, nous vous enverrons les éléments à indiquer (Nom du centre, N° de Siret etc...).
CONTROLE DU DOSSIER PAR LE CENTRE	Le centre de formation recevra une notification par email pour remplir sa partie.
RECEPTION EMAIL	Transition Pro vous avertira lorsque votre dossier sera rempli par le centre de formation.
SI STATUT CDI	Votre employeur recevra aussi une notification pour remplir sa partie.
EXAMEN DE VOTRE DEMANDE	Une commission paritaire décidera de la prise en charge financière ou non de votre projet.
ACCEPTATION DE VOTRE DOSSIER	Vous recevrez un accord de prise en charge qui détaillera les éléments de votre rémunération et le montant de la participation aux frais de formation. <i>Informez nous de la décision émise</i>
OU	
REFUS DE VOTRE DOSSIER	Vous recevrez une réponse motivée par la commission paritaire. Vous avez la possibilité d'exprimer une nouvelle demande (recours). <i>Informez nous de la décision émise</i>