



HÔTELLERIE RESTAURATION



DEVENEZ PIZZAIOLO

RNCP : 31329
CPF : 249349
ROME : G1604

AVEC LE CQP



Le métier, les objectifs de la formation et les compétences visées

Objectifs :

Acquérir les compétences liées au métier de pizzaiolo
Valider une Certification de qualification Professionnelle

Contenus :

4 grands domaines seront abordés durant la formation :

L'approvisionnement et la mise en place

- évaluation 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 de la température du mix et de la durée de vie de la pâte
- préparation des ingrédients : lamellage des champignons, cuisson des oignons, préparation de la sauce tomate, remise en température des surgelés, pré-cuisson etc
- réalisation de la casquette en fonction du nombre de couverts estimés
- découpe des pâtons manuellement ou à la machine

- réalisation du boulage
- Stockage des pâtons dans les bacs
- **La fabrication**
- allumage et nettoyage du four à bois
- fleurage et étalement des boules de pâte
- préparation des abaisses en nombre
- étalement 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)



Contenus

La distribution et la vente

l'accueil de la clientèle
la prise de commande au téléphone
l'emballage en carton pour vente à emporter
la mise sur plateau pour service direct
la vente, l'encaissement

L'hygiène, le nettoyage et la remise en état des locaux et du matériel

le nettoyage des mains et le brossage des ongles après toute manipulation susceptibles d'entraîner une contamination*

le conditionnement et le stockage des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit
la surveillance de la propreté et la tenue vestimentaire

le nettoyage du matériel, du plan de travail et des locaux selon les procédures en vigueur

l'utilisation et le stockage des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur



Public concerné

Demandeur d'emploi



Prérequis

Savoir lire, écrire, compter et motivation



Modalités d'accès

Test écrit et entretien de motivation



Délai d'accès à la formation

Nous consulter.



Méthodes et modalités d'évaluation

Évaluation sous forme de mise en pratique et de QCM en fin de formation



Personne en situation de handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.



Modalité de formation

Présentiel



Tarif *

--



Financements

Par la Région Hauts-de-France avec le soutien de l'Union européenne.



Lieu

LIHL

31 passage de l'International
59800 LILLE Fives



Intervenants

Formateurs experts dans le domaine.



Durée de la formation

Durée en centre : 350 h
Durée en entreprise : 140 h



Réunions d'informations collectives

Nous consulter

Pour + d'infos

Retrouvez l'ensemble de nos dates de sessions et de réunions d'information collectives sur :



Contactez-nous

Greta Lille Métropole

@ Contact.greta-lille@ac-lille.fr

03 20 74 67 10

Xavier Leblanc

Conseiller en formation continue

@ Xavier.leblanc@ac-lille.fr

06 20 47 38 65

Céline Blanpain

Assistante de formation

@ Celine.blanpain8@ac-lille.fr

03 20 74 67 10