



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

ALTERNANCE
EN 6 MOIS

PIZZAÏOLO NIVEAU 3

CODE RNCP37868 - STATUT : SALARIÉ/E EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Acquérir des compétences dans la préparation et la cuisson des pizzas, de la pâte et des différentes garnitures mais également dans l'accueil des clients, la prise de commande et les encaissements. Savoir aussi réceptionner et stocker les marchandises.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de sa formation, le titulaire d'un Certificat de Qualification Professionnelle Pizzaiolo est capable de : accueillir le client, prendre sa commande et réaliser les encaissements - Préparer et nettoyer son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire - Préparer la pâte à pizza à la main ou au pétrin ainsi que les ingrédients et les garnitures utilisés dans la confection des pizzas - Confectionner et cuire la pizza en respectant une recette et des temps de cuisson - Réceptionner et stocker des produits et participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production.

CONDITIONS D'ACCÈS

Avoir entre 16 et 25 ans ou être demandeur d'emploi âgé de 26 ans et plus. Participer à un entretien de positionnement et signer un contrat avec une entreprise.

ÉQUIVALENCES

Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation.

DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 6 mois : 175 heures de formation au Campus en alternance et 28 semaines de formation en entreprise. 2 sessions par an à partir de septembre.

RYTHME D'ALTERNANCE

Un à deux jours par semaine de formation au centre/ 3 jours en entreprise.

DÉBOUCHÉS

Pizzaïolo, chef Pizzaïolo.

POURSUITE D'ÉTUDES

Titre professionnel agent de restauration.
Titre à finalité professionnelle commis de cuisine.

CONTENU

Travaux pratiques : production culinaire en pizzeria / technologie professionnelle et sciences appliquées à l'hygiène / accueil des clients- prise de commande et encaissement. Le vocabulaire professionnel, le matériel et les équipements / préparer et nettoyer son poste de travail / les produits et matériels adéquats permettant d'effectuer des opérations de nettoyage / la fabrication de la pâte / les différents types de farine / les gammes de produits et garnitures / la confection des disques et la disposition des garnitures / la cuisson des pizzas / l'accueil des clients / la prise de commande et les encaissements / les règles d'hygiène et de sécurité / la méthode HACCP / la lutte contre le gaspillage alimentaire / Quantifier les besoins en réapprovisionnement en marchandises / la réception et le stockage des marchandises / la gestion des stocks et les procédures.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Cours en présentiel : mises en situation professionnelle et pratique de cuisine(75%) - Technologie professionnelles / règles d'hygiène et de sécurité/ accueil client, prise de commande et encaissement (25%).

MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Des évaluations continues portant sur les acquis des apprenants sont organisées pendant la formation y compris en entreprise. Elles sont réalisées par le formateur référent et le maître d'apprentissage.

MODALITÉS D'OBTENTION

Un jury composé d'un expert professionnel et d'un évaluateur pédagogique valide les épreuves finales en fin de formation selon diverses modalités : mise en situation reconstituée - Questionnaire - Entretien avec le jury



LES PLUS

- Le centre de formation étant agréé, l'ensemble des épreuves se passent sur le campus
- La qualité des équipements techniques permet de proposer une formation de terrain très performante
- 1 cuisine professionnelle entièrement équipée
- 1 brasserie avec son espace pizza entièrement équipé
- Des mises en situation réelles au contact des clients de la brasserie Franck GOMEZ
- Des salles équipées d'ordinateurs permettent l'étude de situations numérisées

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet cfa.vaucluse.cci.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs

TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/alternance



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

JAN2024-V1

L'ALTERNANCE EN BREF

Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.

Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).

J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.

Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation