

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES**

- Evaluer 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
- Assurer la cuisson
- Accueillir les clients, prendre les commandes
- Vendre et encaisser
- Nettoyer et ranger le matériel

**CONTENU**

- **Enseignement professionnel** : Relation Clientèle, gestion approvisionnement et stocks, nettoyage et désinfection, pratique et technologie pizza, gestion commerciale

**DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE**

- 280 à 336 heures selon positionnement à raison d'un à trois jours par semaine d'octobre à mai

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 180m<sup>2</sup> composés d'une cuisine pédagogique de 12 postes et d'une salle de lancement rénovée et moderne
- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilité de distanciel sur une plateforme
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Contrôle en cours de formation
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 1<sup>ère</sup> session en 2025

**LES** 

- Four professionnel
- Parrain de renom
- 

**PUBLIC**

- Public apprenti ou salarié en professionnalisation
- Publics en reconversion

**PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE**

Sans condition de diplôme.  
Positionnement préalable. De préférence diplôme ou expériences dans les métiers de la boulangerie ou de la cuisine.

**LIEU**

EFMA - Bourgoin-Jallieu - Isère (38)

**DATES / HORAIRES**

De 8h15 à 12h20 et de 13h45 à 16h45

**TARIF**

Formation prise en charge par l'OPCO de branche et/ou prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

**DÉLAI D'ACCÈS**

Rentrée principale en octobre.  
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture.

**ACCESSIBILITÉ**

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.  
L'EFMA est signataire de la Charte H+. Corinne Bart, référente handicap (04 74 43 67 07) est à votre disposition.

## MÉTIER

Le pizzaïolo H/F 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.

Métiers visés : pizzaïolo, aide-cuisinier, cuisinier...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- L'emploi s'exerce au sein de pizzerias, kiosques à pizzas, restaurants traditionnels, restauration de chaîne, structures ambulantes

## POUR SUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE

- CAP Cuisine
- CAP Boulanger
- CAP Charcutier-traiteur

## POUR EN SAVOIR PLUS

- Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur [inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil](http://inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)
- Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive
- Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration : + d'infos sur [efma.fr](http://efma.fr)

## POUR CANDIDATER

- Vous pouvez candidater en vous connectant sur [cma-isere.fr/univers-efma](http://cma-isere.fr/univers-efma) - Rubrique "s'inscrire à l'efma"
- Consultez "actus événements" pour connaître les dates des portes ouvertes

