



**Métiers
de bouche**



**Développement
des compétences**



En présentiel

CQP PIZZAÏOLO



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.

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.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 180 m² 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.

PUBLIC

- Salarié en professionnalisation
- Publics en reconversion

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

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation prise en charge
par l'OPCO de l'entreprise

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre
ou octobre avec possibilités
d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur,
postes de travail adaptés
CMA Formation

Bourgoin-Jallieu est signataire
de la Charte H+

Les référents handicap sont à votre
disposition au 04 76 70 86 68



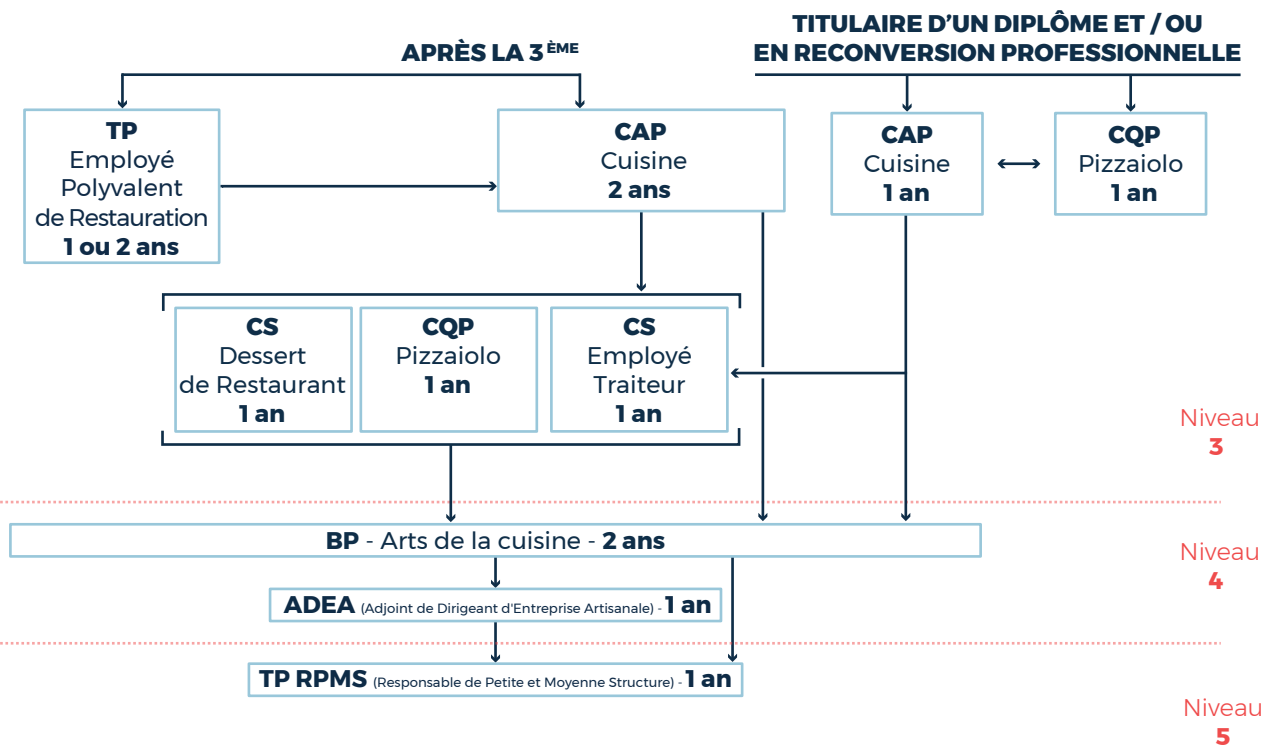
MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle en cours de formation.
- Validation par blocs de compétences.
- Taux de réussite : 1ère session en 2025.

MÉTIERS

- Le pizzaiolo 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 : pizzaiolo, aide-cuisinier, cuisinier...

POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

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.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerrhonealpes.fr

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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

POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerrhonealpes.fr.
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.