Pizzaiolo

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2395996F — Mise à jour : 27 août 2026

Organisme responsable : **CLPS Direction Générale**

Présentation de la formation

Objectifs

Maîtriser les blocs de compétences du CQP Pizzaïolo

- Relation client et production culinaire en pizzéria (bloc 1)
- Réceptionner et stocker des marchandises (bloc 2)

Possibilité d'acquérir des badges de compétences complémentaires recherchées par les employeurs.

Programme

- Module - Relation client et production culinaire en pizzéria (bloc 1) - 140h
  - Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée aux particularités de la clientèle (situation de handicap, âge, etc.), afin de réaliser la vente
  - Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation
  - Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire tout en respectant les règles de la transition écologique
  - Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
  - Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différentes garnitures et ingrédients utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc…) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire
  - Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client
- Module - Réceptionner et stocker des marchandises (bloc 2) - 49h
  - Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
  - Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
  - Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
  - Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
  - Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Modules transverses - 105h
  - Accueil, positionnement et contractualisation
  - Maîtrise des enjeux métiers
  - Vers mes objectifs emploi et certification
  - Bilan du parcours et reconnaissance des compétences
- Module optionnel de remise à niveau – maximum 28h
- Application en entreprise - 2 stages de 2 à 3 semaines
  - Les stagiaires sont accompagnés dans leur recherche de stage

- Un suivi sur le lieu de stage est effectué par le formateur

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

CQP pizzaïolo
Code RNCP : 42208

Métiers associés

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2266153S	Mixte	Brest	30/11/2026	11/03/2027

Source : GREF Bretagne #2395996F