Relation client et production culinaire en pizzéria

Bloc de compétences du CQP Pizzaiolo

Certifiante | Formation continue

Réf. : 26199030F — Mise à jour : 15 juillet 2026

Organisme responsable : **AGORA SERVICES LORIENT**

Présentation de la formation

Objectifs

Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, 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

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**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
2215410S	Présentiel	Lorient	16/11/2026	04/12/2026

Source : GREF Bretagne #26199030F