

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

- Pizzaiolo

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Formation accessible à tous
- Age minimum : 16 ans
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Admission après entretien de motivation
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Évaluation continue et évaluation finale
- Diplôme délivré par le service certificateur CERTIDEV – sans niveau de formation Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- N°RNCP : 31329 - Certif info : N°83262

UN TREMPLIN POUR...

- Postes en restauration rapide ou camion à pizza ou sous la responsabilité du chef de cuisine lorsqu'il s'agit d'un restaurant. Gestion des différentes étapes du poste : de la mise en place à la fabrication jusqu'à la distribution, en maîtrisant tous les éléments du métier. Fabrication intégrale de la pizza.

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 85 % de réussite à l'examen en juin 2020 (11 reçus sur 13 présentés)
- 100 % : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- A 6 mois après la formation :
 - 92 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 73 % en emploi
 - 27 % en recherche d'emploi
 - 8 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité...)

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation gratuite pour les demandeurs d'emploi, nous consulter.
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.
 Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



CQP PIZZAIOLO

sur
8
semaines

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

- 140 heures en centre de formation
- 140 heures en entreprise

RYTHME D'ALTERNANCE

- Alternance entreprise-centre de formation

STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)
- Eligible CPF

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tout type de restauration proposant des pizzas

ACTIVITÉS RÉALISABLES EN ENTREPRISE

- Participe à la fabrication des pâtes, assemblage des produits et cuisson
- Approvisionnement
- Accueil des clients, vente et encaissement
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté

SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
 02 51 57 81 81
 mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
 www.mfrsaintmichelmontmercure.com

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Réaliser les préparations culinaires de bases froides
- Promouvoir une offre de service
- Gérer l'encaissement
- Confectionner des pizzas

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Établir un contact efficace et adapté au client
- Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service
- Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client
- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Procéder à l'approvisionnement des marchandises
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Maîtriser les caractéristiques de l'offre de service
- Commercialiser l'offre de service
- Procéder à l'ouverture de la caisse
- Accueillir un client en caisse
- Procéder à l'encaissement des articles ou produits
- Fermer son poste de caisse
- Préparer son poste de travail
- Fabriquer des pizzas

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Techniques de recherche d'emploi
- Construction et suivi du parcours professionnel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Détails et mise à jour le site Internet de la MFR ou par téléphone

⁽²⁾ Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

⁽³⁾ Les chiffres concernent la dernière année scolaire