

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Pizzaiolo

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Formation accessible à tous
- Age minimum : 16 ans
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- 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 valider l'intégralité du CQP ou de valider des 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⁾

- Pas de session récente

TARIFS ⁽¹⁾

- Coût de la formation : 18 € par heure.
- Formation continue adulte : financement possible par le Conseil Régional des Pays de la Loire (VISA MÉTIERS) pour le demandeur d'emploi
- Éligible au CPF
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...), nos tarifs sont consultables sur notre site internet : mfrsaintmichelmontmercure.com

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référents handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Pour l'apprentissage : Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

Pour la formation des adultes : Mme Nadia GIRAUD – nadia.giraud@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81



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
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue

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

SITES DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com
Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU
LA FORMATION GOURMANDE
STE HERMINE

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- BC1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- BC3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- BC4 : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- BC5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- BC9a : Réaliser les préparations culinaires de bases froides
- BC16a : Promouvoir une offre de service
- BC17 : Gérer l'encaissement
- BC19 : Confectionner des pizzas

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Techniques d'accueil
- Techniques commerciales
- Gestion et comptabilité
- Pratique professionnelle de fabrication de pizzas

ENSEIGNEMENT GENERAL :

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs

(1) Détails et mise à jour sur 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