



# PIZZAIÖLO

## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Avoir la maîtrise des gestes et techniques professionnels pour la préparation de pizzas.

Exercer le métier de pizzaiölo tout en respectant rigoureusement les normes d'hygiène et la démarche HACCP.

Savoir gérer sa carte, notamment en effectuant le calcul des coûts et en rédigeant les menus.

## VALIDATION/CERTIFICATION

Formation conduisant à l'obtention d'un diplôme ou d'un titre homologué.

Certification RNCP de niveau 3 visée (BEP, CAP, etc.).

## DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

Cette formation vous donne accès à un emploi direct une fois le cursus terminé.

## MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Outils de positionnement internes
- Examen final



## LES CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Avoir des bases en cuisine

### Inscription :

S'il s'agit d'une inscription dans le cadre de votre CPF, cette dernière se fera à partir de la plateforme CPF :

<https://www.moncompteformation.gouv.fr>

Formation ouverte à tout public : Salariés , Etudiants , Apprentis , Demandeurs d'emploi Porteur de projet Reconversion professionnelle Futurs saisonniers...

### Sélection :

Test de positionnement et entretien individuel - 7 jours avant l'entrée en formation



17 Avenue du Garric,  
15000 AURILLAC

## LES INFOS PRATIQUES

Durée totale du programme en heures : 350 h/50 jour(s)

La formation se déroulera au sein du Campus de la CCI du Cantal.

Etablissement accessible aux personnes à mobilité réduite et à tous autres handicaps.

## MODALITÉS & FINANCEMENTS

Alternance de théorie et de cas pratiques animés par des formateurs spécialisés en milieu professionnel.

Contrat de professionnalisation.

Financements possibles : OPCO CARED CPF.

## LE PROGRAMME

### BLOC 1 : 220H

#### MODULE 1 :

- Apprentissage des techniques de réalisations propres à élaboration des pizzas

#### MODULE 2 :

- Connaissances technologiques relatives aux ingrédients

### BLOC 2 : 130H

#### MODULE 3 :

- La relation client : gérer la commande et gérer l'attente

#### MODULE 4 :

- Gestion de sa carte : calcul des couts, des prix de vente et de revient

#### MODULE 5 :

- Hygiène alimentaire appliquée à la restauration commerciale

#### MODULE 6 :

- Technique de sécurité, postures et secourisme

## PÉDAGOGIE

Formation animée par un consultant formateur expert dans ce domaine.

Documentation pédagogique, supports de cours,

Salles de cours équipées du Wifi, tableau blanc, vidéoprojecteur, paperboard, salles informatiques et multimédia.

## LES +

Vous bénéficiez d'un appui pédagogique ainsi qu'un appui à la recherche d'emploi durant cette formation.



17 Avenue du Garric,  
15000 AURILLAC

## CONTACTER NOUS

 Nathalie Breuil

 04 71 63 48 02

 n.breuil@efbpa.fr