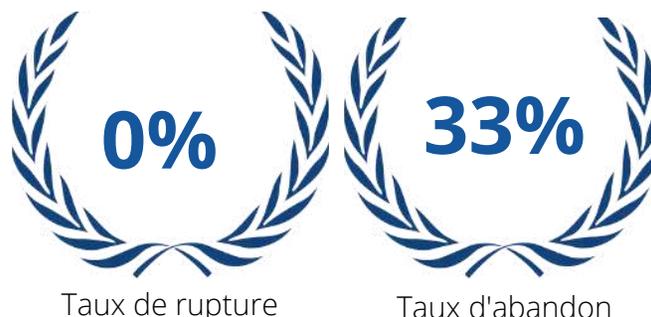




Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.  
 Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85  
 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

## NOS STATISTIQUES 2023-2024



## RÉPERTOIRE NATIONAL DES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES

### CQP PIZZAIOLO

CERTIFICATIONS ET SERVICES TOURISME  
HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

**Code RNCP 37868**

Date d'enregistrement  
19/07/23

## Et après ?



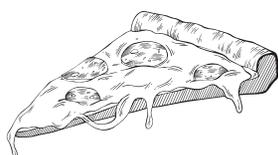
Mobilité nationale et internationale

Evolution professionnelle : Pizzaiolo, Chef pizzaiolo ...



Poursuite d'études : CQP Crêpier, CQP Cuisinier

Intégration sur le marché de l'emploi : pizzaiolo en restaurant, pizzeria, foodtruck ...



# Henriman

**FORMATION HCRD**

**Code CPF**  
249349

**Code ROME**  
G1604

Plus d'informations sur notre site internet :  
<https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/68-cqp-barman-du-monde-de-la-nuit-an/>  
 Lien vers la page de France Compétences :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37868/>

Informations mises à jour le 18/07/2024

### Contact

CFA Henriman Formation  
18, rue de la Rainière  
44339 Nantes  
02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com  
henrimanformation.com

Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Taux d'insertion global à 6 mois (en%)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en%)	Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans (en%)
2022	115	86	57	
2021	128	88	44	22
2020	39	65	25	30

# OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le pizzaiolo prépare et cuit les pizzas qui sont consommées sur place ou en vente à emporter. Il maîtrise les étapes et les techniques de préparation de la pâte à pizza, qu'elles soient manuelles ou mécaniques. Il prépare les ingrédients, conformément aux consignes de production, en privilégiant l'utilisation de produits frais et de saison. A partir des commandes, le pizzaiolo garnit les pizzas, en fonction de recettes traditionnelles ou originales, et procède à leur cuisson dans les règles de l'art (four à bois, à gaz ou électrique). Ces activités peuvent être réalisées en présence des clients (show cooking).

Selon l'établissement, le pizzaiolo accueille les clients, prendre les commandes et procéder à l'encaissement, notamment pour la vente à emporter.

Le pizzaiolo réalise des opérations de réception et de stockage des marchandises, contrôle la quantité et la qualité des produits, contrôle les conditions de stockages et de conservation.

## Quelles sont les blocs de compétences abordés?

- Relation client et production culinaire en pizzeria
- Réceptionner et stocker des marchandises

# MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : savoir lire, écrire et parler français  
Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.  
Les sessions démarrent en Septembre et/ou Mars chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation.

Contact du référent :

Thomas Dominguez : 06.88.21.08.19

# DURÉE

CQP d'une durée de 6 mois. 20% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour par semaine. 80% du contrat est effectué en entreprise.

Durée totale de la formation :

910 heures dont 258 en formation

# PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande

# MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances théoriques se dérouleront en présentiel ou distanciel asynchrone
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 2 semaines de dossier professionnel réalisées pendant l'année

# MODALITES D'ÉVALUATION

- Certification professionnelle délivrée par la CPNE-IH;
- Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de la certification
- Mise en situation reconstituée, entretien avec le jury, étude de situation numérisée et questionnaire