

CQP Certificat de Qualification Professionnelle Pizzaiolo

Niveau 3 – RNCP 37868 – FICHE PUBLIÉE LE 19/07/2023

Certificateur : COMMISSION PARITAIRE NATIONALE de l'EMPLOI – Industries Hôtelières

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37868/>



OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le pizzaiolo prépare et cuit des pizzas qui sont consommées sur place ou en vente à emporter. Il maîtrise les étapes et les techniques de la préparation de la pâte à pizzas, qu'elles soient manuelles ou mécaniques. Il prépare les ingrédients, conformément aux consignes 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. Selon l'établissement, il accueille les clients, prend les commandes, et procède à l'encaissement (vente à emporter). Le pizzaiolo réalise seul les différentes opérations de fabrication, de réception et de stockage. Il contrôle la quantité et la qualité des produits, il les range aux emplacements prévus et contrôle leur condition de stockage et de conservation. Il applique les normes HACCP, travaille debout la plupart du temps et porte des charges.

PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française.

- CQP de 6 à 12 mois : Niveau 3^{ème}

DURÉE ET ALTERNANCE

Environ 192 heures par an au CFA

Exemple :

- 6 semaines au CFA
- 20 semaines en entreprise (y compris congés payés)

1 semaine au CFA – 2 semaines en entreprise

Accès à la formation toute l'année

COMMENT TROUVER UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Démarchez les entreprises,
- Liste à disposition au CFMIH 54 et possibilité d'accompagnement personnalisé,
- Réseaux sociaux,
- Annonces dans la presse,
- Les services de France Travail, les missions locales, les CIO...

INSCRIPTION

- La première démarche est de trouver une entreprise d'accueil.
- La personne, son représentant légal s'il est mineur, et l'employeur signent un contrat, d'une durée de 6 à 12 mois.
- Dès réception du contrat au CFMIH 54 l'inscription sera prise en compte.

LES MODALITÉS D'ACCÈS

En contrat de professionnalisation : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Les personnes âgées de 16 à 25 ans révolus qui n'ont pas validé un second cycle de l'enseignement secondaire et qui ne sont pas titulaires d'un diplôme de l'enseignement technologique ou professionnel ;
- Les personnes inscrites depuis plus d'un an sur la liste des demandeurs d'emploi ;
- Les personnes bénéficiaires de minima sociaux.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours (en présentiel).
- Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques.

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Gestion professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP37868BC01 – Relation client et production culinaire en pizzeria

RNCP37868BC02 – Réceptionner et stocker des marchandises

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Test de positionnement à l'entrée, évaluations formatives en continu par l'entreprise.
- Inscription à l'examen sur CERTIDEV pour l'obtention de la certification.
- Evaluation pratique et théorique au centre de formation.
- Mise en situation reconstituée et entretien avec le jury.
- Étude de situation numérisée et questionnaire.

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

- **Certification délivrée par CERTIDEV si tous les blocs de compétences sont validés par le candidat.**

ou

- **Attestation de bloc délivrée par CERTIDEV si un ou plusieurs blocs de compétences sont validés par le candidat.**

Un suivi qualité des données relatives au candidat sont exigées à 6 mois et à 24 mois après l'obtention de la certification.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Chef pizzaiolo
- Pizzaiolo

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- CAP Commercialisation et Services en HCR
- CAP Cuisine
- CAP Production et Service en Restauration

**Taux de présence
Session 2026**

0%

**Taux de réussite
Session 2026**

0 %

**Taux de satisfaction
Session 2026**

0 %

CONTACT



Notre référente handicap, Madame ZORNER - Directrice, est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations.

CFMIH 54 – 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY
Tél. : 03.83.35.97.40 – Email : cfmih.cfa@cfmih54.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi
de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le vendredi : de 09h00 à 12h00.

Bus : Ligne T1 – arrêt Deux Rives - O. de Gouge



SCAN MOI