

PUBLIC VISÉ :

Tout public à partir de 16 ans

UN TREMPLIN POUR...

Travailler dans un restaurant traditionnel multi-spécialités, pizzeria, ou en restauration rapide (cafétéria) sous la responsabilité du chef de cuisine dans un restaurant à la fabrication intégrale de pizzas. Le pizaiolo peut également travailler dans un foodtruck.

PRÉ REQUIS :

Compétences clés en français et en mathématiques - Niveau A2 = compréhension de textes simples, communication orale efficace, calculs de base

ACCESSIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

POSITIONNEMENT :

Entretien de positionnement obligatoire préalable à toute entrée en formation et lettre de motivation expliquant le projet

Positionnement écrit sur les compétences clés en français et en mathématique

Si parcours certifiant CQP : entretien et positionnement écrit (questionnaire en ligne) préalable Certidev

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

Si **parcours certifiant complet** : 66.5 heures en présentiel à la MFR (hors temps de certification) et 35h heures en immersion professionnelle.

Certification : 1 journée (7 heures)

TARIF :

30€ par heure et par personne + Frais de certification Certidev 180€ par module

Possibilité de prendre les repas sur place (12€ par personne par jour) lors des périodes en centre de formation
Hébergement et transport non inclus

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Préparer, cuire et vendre des pizzas :

- Réaliser les différentes étapes et techniques de préparation de la pâte à pizza
- Préparer les différents composants utilisés dans la confection des pizzas
- Confectionner et cuire des pizzas

En respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire.

Relation client : Accueillir, prendre la commande, encaisser

Gérer et stocker les produits :

- Réaliser les opérations de réception et de stockage des marchandises
- Contrôler la quantité et la qualité des produits

PROGRAMME DE FORMATION :

Bloc 1 : Relation client et production culinaire en pizzeria – 52.5 heures

Module 1 : Les pizzas de A à Z - 38.5 heures

- Réaliser les pâtes à pizza
- Préparer et cuisiner les sauces et garnitures
- Confectionner et cuire les pizzas

Module 2 : Commercialiser les pizzas – 14 heures

- Créer sa carte de pizzas innovante en utilisant un outil numérique
- Vendre et encaisser

Bloc 2 : Réceptionner et stocker les marchandises - 14 heures

Module 3 : Gérer et stocker les marchandises

- S'approvisionner
- Réceptionner, stocker et conserver

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Formation en présentiel et en entreprise si parcours certifiant par le CQP

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

Moyens pédagogiques : Activités en présentiel, appui sur l'expérience (immersion professionnelle en entreprise) - Mises en situation réelle - Dossier technique fourni avec recettes et synthèses - Livret de formation - Le matériel vous est prêté. Nous vous demandons d'apporter une tenue professionnelle (toque/calot, veste et pantalon professionnels, tablier et chaussures professionnelles)

Moyens techniques : Cuisine pédagogique équipée de 6 postes de travail - restaurant pédagogique pour être en situation réelle - Matériels de cuisine adaptés - Salle de formation équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur

Moyens d'encadrement : Un moniteur boulanger et formé au métier de Pizzaiolo avec nombreuses années d'expériences professionnelles dans le domaine du snacking et de la commercialisation en tant que salarié et chef d'entreprise - une équipe interdisciplinaire engagée dans les formations de la restauration et de la boulangerie

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur par demi-journée - Attestation individuelle de fin de formation, et dans le cas de parcours complet certifiant : obtention du CQP, le Certificat de Qualification Professionnelle

Évaluation à chaud en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation

Évaluation continue en organisme de formation et en période d'immersion professionnelle en entreprise

Évaluation immédiate à la fin de chaque module

Évaluation finale dans le cadre d'un parcours certifiant CQP : un questionnaire, une mise en situation et un entretien individuel

HORAIRES ET LIEU :

A la MFR St Michel Mont Mercure -Rue Godard – 85 700 SEVREMONT

Du lundi au vendredi de 9h00 à 16h00 ou 17h00 en fonction du module. L'heure du déjeuner peut être comptée en formation puisque nous pratiquerons vente à emporter, accueil client.

En immersion professionnelle : 35 heures /semaine, 7 heures / jour

INFORMATIONS DIVERSES :

Contacts :

02.51.57.81.81

Florian PERIDY –Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@mfr.asso.fr

Caroline PLANQUES – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@mfr.asso.fr