

Certificat de Qualification Professionnelle Pizzaiolo

Organisme certificateur : CERTIDEV - Certification de qualification professionnelle - Niveau 3
N° RNCP : RNCP37868, date d'échéance de l'enregistrement : 19/07/2026

Le/la pizzaiolo prépare, cuit et vend les pizzas qui sont consommées sur place ou en vente à emporter. Il/elle maîtrise les étapes et les techniques de préparation de la pâte à pizza et prépare les ingrédients conformément aux consignes de production en privilégiant l'utilisation de produits frais et de saison.

Il/elle réalise des opérations de réception et de stockage des marchandises, contrôle la quantité et la qualité des produits livrés et contrôle leurs conditions de stockage et de conservation. Il/elle respecte et applique les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CQP Pizzaiolo sera capable de :

- Accueillir, conseiller et vendre des produits et des services associés
- Réceptionner, contrôler et stocker la matière première
- Maîtriser les étapes de fabrication des pizzas
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel et respecter les normes d'hygiène



DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur un volume de 280 heures au centre et 560 heures en entreprises réparties sur plusieurs sessions

Se renseigner auprès de l'ICEP Formation pour connaître les sessions



PRÉREQUIS

Pas de prérequis

Un minimum de compétences de lecture, rédaction et compréhension du français est nécessaire pour le bon déroulement de la formation
Validation possible par blocs de compétences



INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier et entretien de motivation

- Inscription possible tout au long de l'année
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com



MÉTIER VISÉS

- Pizzaiolo
- Gérant d'une pizzeria



PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du CQP Pizzaiolo peut prétendre à une poursuite d'études de niveau 4.

Équivalence du CQP Pizzaiolo : Diplôme de niveau 3

Poursuites d'études : BAC PRO Cuisine, BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration



INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

Compétences visées

Bloc 1 - Relation client et production culinaire en pizzeria

- Prendre les commandes et les encaisser
- Préparer le poste de travail
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène
- Maîtriser la préparation de la pâte et des différentes garnitures
- Maîtriser la confection et la cuisson de la pizza

Bloc 2 - Réceptionner et stocker des marchandises

- Réceptionner les marchandises et contrôler la qualité
- Gérer le stockage, l'approvisionnement et le traitement des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène des produits
- Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail lors de la manipulation des marchandises

Enseignements généraux :

- Français (mise à niveau)
- Mathématiques (mise à niveau)
- Anglais (mise à niveau)



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation



Le Certificat de Qualification Professionnelle de niveau 3 (Pizzaiolo) est obtenu après la réussite aux épreuves finales suivantes :

Bloc 1 – Relation client et production culinaire en pizzeria – Mise en situation reconstituée :

- Accueil du client, prise de commande, encaissement et réalisation de 3 pizzas de tailles et de sortes différentes, durée : 3h maximum
- Entretien avec le jury, durée : 10 min

Bloc 2 – Réceptionner et stocker des marchandises – Étude de situation numérisée et questionnaire, durée : 45 min maximum

Validation possible par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.