

Pizzaïolo/Pizzaïola

RNCP11499 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221w
Code(s) ROME	G1604
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	30/01/2020

Certificateur(s)

INSTITUT DE LA CUISINE ITALIENNE · SIRET : 49500339400014

INSTITUT DE LA CUISINE ITALIENNE · SIRET : 49500339400022

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le Pizzaïolo/Pizzaïola intervient en production de pizzas, dans le service en salle, la vente, et participe également à la gestion et à l'organisation de la pizzeria.

Il ou elle assure :

- la préparation des pâtes
- la fabrication du support
- la préparation et le conditionnement des garnitures
- l'assemblage des différents éléments
- la mise en marché (vente des produits)

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le ou la titulaire est capable d'effectuer l'ensemble des approvisionnements en utilisant au maximum des produits frais, dans le respect de la réglementation, des protocoles et auprès de fournisseurs identifiés comme susceptibles de fournir les produits correspondants aux besoins

Réaliser la fabrication des pizzas selon des protocoles et techniques: - la préparation des pâtes - la fabrication du support - la préparation et le conditionnement des garnitures - l'assemblage des différents éléments

Effectuer la distribution et la vente, la mise en marché (vente des produits)

Effectuer le nettoyage selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'activité s'exerce dans des entreprises de restauration quel que soit leur taille et leur segment d'activité (restaurants, restauration rapide) sous des statuts différents tels que la Sarl, Auto Entrepreneur, Eurl

Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée. Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches fériés peuvent être ouverts. La journée peut comporter des coupures

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pizzaïolo/Pizzaïola

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Activité règlementée par l'arrêté du 9 Mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur NOR: ECOC9500071A

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 647 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le Jury du titre est désigné par vote, il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre 50% salariés et 50% employeurs

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Le Jury du titre est désigné par vote, il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre 50% salariés et 50% employeurs.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	30/01/2020
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

efpizza@orange.fr

Ecole Française de Pizzaiolo

Fiche officielle (France Compétences)

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	60
Montant total engagé	130 042 €
Coût moyen par dossier	2 167 €
Durée moyenne	68 h
Période	01/2020 – 12/2021
France compétences	84 %
Reste à charge titulaire	14 %
France Travail	2 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.