

CQP Pizzaiolo

RNCP12057 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	221, 334
Code(s) ROME	G1604
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'enregistrement	22/12/2010
Date d'échéance	22/12/2013

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Adefih

<http://www.adevih.org>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le pizzaiolo assemble et cuit des produits culinaires spécifiques constitutifs d'une pizza selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut effectuer la vente et la livraison des produits préparés. L'emploi s'exerce au sein de pizzerias, restaurants, structures ambulantes, usines, chaînes de restauration.

Quatre activités de base structurent le référentiel :

- approvisionnement et mise en place du poste de fabrication
- fabrication
- distribution et vente
- nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

En respectant les normes d'hygiène et de sécurité

- évaluer les quantités d'ingrédients à commander, les réceptionner et les stocker
- réaliser la pâte et les abaisses
- préparer et répartir les ingrédients sur la pâte
- enfourner à température correcte et vérifier la cuisson
- accueillir les clients, prendre les commandes et servir
- vendre et encaisser
- conditionner et stocker les denrées alimentaires
- nettoyer et ranger le matériel

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restaurants, pizzerias, usines agro-alimentaires, chaînes de restauration, structures ambulantes

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pizzaïolo, aide-cuisinier, cuisinier

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Au minimum 4 personnes

50% représentants salariés

50% représentants employeurs

Base légale

Date de décision	22/12/2010
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	22/12/2013

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31329

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.fafih.com>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12057/>