

CQP Pizzaiolo

RNCP31329 · 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	334
Formacode(s)	42704
Code(s) ROME	G1604
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	07/08/2023

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

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

<http://www.certidev.com>

Partenaires habilités

57 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 57 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200371	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200926	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201163	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201189	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201569	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201759	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201783	Former et organiser l'évaluation
AGORA SERVICES	77784331900057	Former et organiser l'évaluation
CAFA FORMATION	38903568400064	Former et organiser l'évaluation
CATALYSE	40765437500044	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 57 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp31329-cqp-pizzaiolo/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le pizzaiolo H/F 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

Les capacités principales attestées par le CQP sont les suivantes : 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

Blocs de compétences

RNCP31329BC01 — Bloc2 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Réceptionner les marchandises

Contribuer à gérer les stocks

Stocker les marchandises

Modalités d'évaluation du bloc 2.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, étude de cas, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 3) du CQP Pizzaiolo H/F.

RNCP31329BC02 — Bloc 7 (bloc17) Gérer l'encaissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Procéder à l'ouverture de la caisse

Accueillir un client en caisse

Procéder à l'encaissement des articles ou produits

Fermer son poste de caisse

Modalités d'évaluation du bloc 7.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc17) du CQP Pizzaiolo H/F.

RNCP31329BC03 — Bloc 8 (Bloc19) Confectionner des pizzas

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Préparer son poste de travail

Fabriquer des pizzas

Modalités d'évaluation du bloc8.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation réelle, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (bloc 19) du CQP Pizzaiolo H/F.

RNCP31329BC04 — Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Établir un contact efficace et adapté au client

Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service

Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

Modalités d'évaluation du bloc 1.

Selon le dispositif d'acquisition :

observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (bloc 1) du CQP Pizzaiolo H/F.

RNCP31329BC05 — Bloc 6 (Bloc 16a) Promouvoir une offre de service

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Maîtriser les caractéristiques de l'offre de service

Commercialiser l'offre de service

Promouvoir l'offre de service

Modalités d'évaluation du bloc 6.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 16a) du CQP Pizzaiolo H/F.

RNCP31329BC06 — Bloc 3 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Procéder à l'approvisionnement des marchandises

Participer à l'achat de marchandises ou de produits

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 4) du CQP Pizzaiolo H/F.

RNCP31329BC07 — Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 5a) du CQP Pizzaiolo H/F.

RNCP31329BC08 — Bloc 5 (Bloc 9a) Réaliser les préparations culinaires de base froides

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Travailler les produits

Transformer les produits pour des préparations froides

Modalités d'évaluation du bloc 5.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 9a) du CQP Pizzaiolo H/F.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
PIZZERIA ; KIOSQUE A PIZZA ; RESTAURANTS TRADITIONNELS ; USINES AGRO-ALIMENTAIRES ; RESTAURATION DE CHAÎNE ; STRUCTURES AMBULANTES

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Pizzaiolo, aide-cuisiner, 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
La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE
Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié
Minimum 4 personnes (jury national paritaire)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 07/08/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP12057

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37868

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31329/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	957
Parcours menés à terme	981
Taux d'achèvement	103 %
Période	02/2022 – 02/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1 394
Montant total engagé	2 456 449 €
Coût moyen par dossier	1 762 €
Durée moyenne	68 h
Période	01/2020 – 08/2023
France compétences	89 %
France Travail	5 %
Reste à charge titulaire	5 %
Entreprise	0 %
Régions	0 %
OPCO	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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