

CQP Pizzaiolo

RNCP42208 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42704
Code(s) ROME	G1604
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'enregistrement	30/04/2026
Date d'échéance	30/04/2029

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013**CPNEFP Hôtels Cafés Restaurants**

Partenaires habilités

53 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 53 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	82422814200587	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	82422814201098	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

Liste complète des 53 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp42208-cqp-pizzaiolo/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le métier de pizzaïolo occupe aujourd'hui une place incontournable dans l'univers de la restauration, notamment au sein de la restauration artisanale et de la tradition culinaire italienne. Porté par l'engouement croissant des consommateurs pour des produits authentiques et savoureux, par le développement des pizzerias indépendantes, des food-trucks nouvelle génération et des services de livraison, ce métier allie savoir-faire, créativité et service de qualité.

L'exigence croissante en matière d'hygiène, de traçabilité, de normes environnementales rendent la professionnalisation du métier indispensable.

Dans ce contexte, le CQP Pizzaïolo vise à reconnaître les compétences techniques, réglementaires et commerciales nécessaires à l'exercice du métier.

ACTIVITÉS VISÉES

Accueil des clients, prise de la commande et encaissement

Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks

Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire, de sécurité au travail et les règles environnementales

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée aux particularités de la clientèle (situation de handicap, âge, etc.), afin de réaliser la vente

Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire, tout en respectant les règles de la transition écologique

Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et à celle des autres

Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différents composants utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire

Confectionner et cuire la pizza, en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits

Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits

Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

Blocs de compétences

RNCP42208BC01 — Relation client et production culinaire en pizzeria

LISTE DE COMPÉTENCES

Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée aux particularités de la clientèle (situation de handicap, âge, etc.), afin de réaliser la vente

Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire, tout en respectant les règles de la transition écologique

Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et à celle des autres

Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différents composants utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire

Confectionner et cuire la pizza, en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation reconstituée suivi d'un entretien avec le jury :

- Accueil du client , prise de commande et encaissement
- Réalisation de pizzas de différentes sortes

RNCP42208BC02 — Réceptionner et stocker des marchandises

LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits

Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits

Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation reconstituée suivi d'un entretien avec le jury :

- Réception des marchandises
- Approvisionnement des marchandises
- Rangement des marchandises
- Application de l'ensemble des règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail

Questionnaire numérisé

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteur de la restauration : restauration traditionnelle, restauration de chaîne, restauration collective, restauration de type rapide, restaurants thématiques, brasseries, bistrots, services de traiteurs et food-trucks

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pizzaïolo

Chef pizzaïolo

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

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

La Commission paritaire nationale de certification est composée d'organisations professionnelles de la branche représentées de manière paritaire et constituée au minimum de :

- 2 représentants qualifiés, appartenant aux organisations syndicales des employeurs
- 2 représentants qualifiés, appartenant aux organisations syndicales de salariés

Base légale

Date de décision	30/04/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	30/04/2029
Date de dernière délivrance possible	30/04/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	124	0	70 %	—
2023	122	0	83 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37868

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37859, RNCP37860, RNCP37868, RNCP37869

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.certidev.com/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42208/>

Où se former

Formations référencées	16
-------------------------------	----

Organismes	11
Régions couvertes	7
Prix indicatif	1 035 € – 5 199 €
Durée	30 – 469 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	18
Parcours menés à terme	6
Taux d'achèvement	33 %
Période	08/2026 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	29
Montant total engagé	84 342 €
Coût moyen par dossier	2 908 €
Durée moyenne	120 h
Période	07/2026 – 08/2026
France compétences	86 %
Reste à charge titulaire	14 %

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