

Confectionner des pizzas

RS6356 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42704, 42742
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	19/07/2023
Date d'échéance	19/07/2028

Certificateur(s)

SAS CJFEL · SIRET : 80176339200033

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
INSTITUT DE LA CUISINE ITALIENNE	49500339400014	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification s'adresse aux cuisiniers qui souhaitent acquérir des compétences pour la confection de pizzas dans leur activité professionnelle et ainsi pouvoir justifier de compétences sur une spécialité culinaire complémentaire.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1 - Effectuer un empâtement en choisissant la farine, la levure, la température de l'eau adéquate, et en rectifiant la dureté de l'eau pour réaliser une pizza légère digeste et alvéolée.

C2 - Réaliser un étalage manuel en contrôlant la pousse de la pâte, en l'abaissant et en l'étirant manuellement pour conserver le maillage glutamique et une structure aérée.

C3 - Dresser la pizza en choisissant les ingrédients des ingrédients qui s'accordent visuellement et gustativement pour mettre en valeur les aspects gustatifs et visuels.

C4 - Cuire la pizza en la positionnant dans le four, et en définissant le temps de cuisson pour obtenir une pizza homogène et parfaitement cuite.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Être titulaire d'un diplôme ou d'une certification professionnelle de cuisine où
- Avoir une expérience dans la restauration a un poste de cuisinier d'au moins 1 an

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir suivi une formation aux bonnes pratiques d'hygiène HACCP.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

- Deux professionnel de la pizza externe à la SAS CJFEL

Base légale

Date de décision	19/07/2023
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	19/07/2028
Date de dernière délivrance possible	19/01/2029

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://maformationpizzaiolo.fr/programme-formation-confection-pizzas.php>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6356/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	1
Régions couvertes	2
Prix indicatif	1 500 €
Durée	32 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	503
Parcours menés à terme	500
Taux d'achèvement	99 %
Période	08/2023 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	622
Montant total engagé	965 536 €
Coût moyen par dossier	1 552 €
Durée moyenne	32 h
Période	07/2023 – 09/2026
France compétences	94 %
Reste à charge titulaire	4 %
France Travail	1 %

Entreprise	0 %
Régions	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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