

Fabriquer des pizzas artisanales

RS7404 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42704, 42742
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/11/2025
Date d'échéance	27/11/2027

Certificateur(s)

ECOLE PIZZAILO JEAN-JACQUES DESPAUX · SIRET : 87995513600012

CFNP · SIRET : 82516237300021

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification permet aux professionnels des métiers de bouche de mettre en oeuvre les techniques artisanales de fabrication de pizzas, depuis l'élaboration de la pâte jusqu'à la présentation du produit fini. Elle intègre les spécificités des pâtes fermentées, la gestion des matières premières ou des garnitures, la cuisson avec un four professionnel et la valorisation du produit en situation de vente directe ou à emporter.

Les compétences visées couvrent six domaines essentiels : la fabrication d'une pâte à pizza artisanale, le boulage de l'empâtement, le façonnage des pâtons, la réalisation de pizzas, la cuisson maîtrisée, la présentation du produit fini dans un cadre commercial.

La certification vient compléter des savoir-faire transversaux déjà maîtrisés par les professionnels du secteur (hygiène, cuisson, organisation de la production) et se concentre sur les spécificités du produit « pizza ».

La certification vise les professionnels des métiers de bouche souhaitant développer une offre de pizzas artisanales, notamment :

- boulangers, pâtisseries, charcutiers traiteurs, crêpiers, cuisiniers,
- salariés ou indépendants évoluant en restauration traditionnelle, rapide ou ambulante,
- porteurs de projet de reconversion disposant d'un socle professionnel dans les métiers de bouche.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Fabriquer une pâte à pizza artisanale en utilisant les ingrédients de base (farine, levure, eau, sel, huile), en les dosant et en mettant en oeuvre un protocole d'empâtement direct et semi-direct (incluant une phase d'autolyse) afin d'obtenir une pâte ayant une bonne texture pour le boulage

Bouler manuellement en divisant l'empâtement en pâtons de poids identique, en assurant une forme bien ronde, lisse et ferme afin de garantir un étalage uniforme

Façonner un fond de pizza dans un temps imparti, en étalant manuellement un pâton de manière circulaire, en laissant un rebord plus épais à l'extérieur du disque afin d'obtenir une abaisse de forme ronde

Réaliser une pizza dans un temps imparti, en étalant la base et en répartissant les ingrédients de manière harmonieuse, dans le respect de l'ordre et des grammages définis dans la fiche recette, afin d'en optimiser l'apparence et le goût, et d'obtenir une composition équilibrée et esthétique, conforme aux attentes gustatives et au positionnement commercial de l'établissement

Cuire une pizza en l'enfournant avec la pelle adaptée, en gérant la cuisson, en défournant au bon moment afin d'obtenir une cuisson parfaitement homogène à la fois dessus et dessous et reproductible dans un cadre de production professionnelle

Présenter une pizza artisanale en la dressant sur un support adapté au mode de consommation (sur place, à

emporter, en livraison), en veillant à la propreté, à l'esthétique et à la mise en valeur du produit, afin de garantir une expérience client professionnelle

Respecter la réglementation à chaque étape de la fabrication de la pizza, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité, en respectant le DUERP établi, en identifiant des allergènes possibles afin de travailler dans un environnement sécurisé, pour soi et pour la clientèle

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité n'est pas réglementée. Toutefois, l'artisan doit fabriquer ses pizzas en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La certification vise les professionnels des métiers de bouche souhaitant développer une offre de pizzas artisanales, notamment :

- boulangers, pâtisseries, charcutiers-traiteurs, crêpiers, cuisiniers,
- salariés ou indépendants évoluant en restauration traditionnelle, rapide ou ambulante,
- porteurs de projet de reconversion disposant d'un socle professionnel dans les métiers de bouche.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Candidature individuelle : Le candidat devra présenter une certification professionnelle relevant des métiers de bouche (type CAP, BEP, Titre professionnel) ou justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 6 mois dans ce secteur (attestation d'employeur, certificat de travail...).

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury d'évaluation et de certification est composé de 3 personnes :

- 1 représentant de l'organisme certificateur, n'ayant pas de lien ni formé de candidat inscrit à la session d'examen dont il est membre
- 2 professionnels extérieurs expérimentés d'au moins 5 ans dans la restauration et procédant à la fabrication de pizzas dans le cadre de leurs activités

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Le jury d'évaluation et de certification est composé de 3 personnes :

- 1 représentant de l'organisme certificateur, n'ayant pas de lien ni formé de candidat inscrit à la session d'examen dont il est membre.
- 2 professionnels extérieurs expérimentés d'au moins 5 ans dans la restauration et procédant à la fabrication de pizzas dans le cadre de leurs activités.

Base légale

Date de décision	27/11/2025
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/11/2027
Date de dernière délivrance possible	26/05/2028

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://cfnp-formation-pizza.com/formations/fabriquer-des-pizzas-artisanales/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7404/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	2
Régions couvertes	2
Prix indicatif	1 750 € – 2 000 €
Durée	35 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	39
Parcours menés à terme	39
Taux d'achèvement	100 %
Période	03/2026 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	65
Montant total engagé	126 500 €
Coût moyen par dossier	1 946 €
Durée moyenne	35 h
Période	02/2026 – 09/2026
France compétences	79 %
Reste à charge titulaire	19 %
France Travail	2 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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