



OBJECTIF

Le CQP Pizzaiolo forme des professionnels capables d'assurer la production d'une gamme de pizzas et produits associés, de l'organisation à la production, jusqu'à la vente du produit fini, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce professionnel sait organiser son poste de travail.

Il gère ses approvisionnements en optimisant ses commandes et négocie avec ses fournisseurs. Il assure la première maintenance de son outil de production.

Il fabrique sa gamme de pizzas et produits associés (exemples : chausson à la viande) et assure la relation commerciale et la vente directe de ses produits.

Il est capable de repenser sa gamme et d'introduire des nouveautés, en combinant l'approche commerciale et de gestion.

PRÉREQUIS

Aucun diplôme exigé

Niveau 3^{ème} recommandé

Entretien de positionnement obligatoire

MÉTHODE

Formation en alternance entreprise/centre de formation

Cours théoriques

Cours de pratique professionnelle

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Formation à temps plein avec période de stage en entreprise

Rentrée en Novembre

DURÉE

14 semaines de cours sur 5 mois / 476 heures

De novembre à Février

PUBLIC : OUVERT À TOUS !

Demandeurs d'emploi jeunes et adultes inscrits à Pôle Emploi

AUTRES PUBLICS

Salariés en CPF, CPF Transition Professionnelle (Compte Personnel de Formation)

MODALITÉ RECRUTEMENT

DEMANDEURS D'EMPLOI

Fiche de liaison à demander à Pôle Emploi, Mission Locale, Unité Emploi ou Cap Emploi

Réunion d'information collective puis entretien individuel

SALARIÉS EN RECONVERSION

Montage du dossier de financement (à partir de mars)

LIEU DE FORMATION

URMA MAYENNE

39 avenue Chanzy - Laval



PAYS DE LA LOIRE

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Expression écrite et orale
Arithmétique appliquée

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Relation commerciale
Approvisionnement et logistique
Démarche HACCP (bonnes pratiques hygiène et sécurité)
Achats
Marketing et innovation
Gestion, tenue de la comptabilité quotidienne, tenue de caisse
Technique de recherche d'emploi

MOYENS

Laboratoire cuisine
Salle informatique
Salle de cours

FORMATEURS

Technologie et pratique

RÉFÉRENT UNITÉ PÉDAGOGIQUE

RÉFÉRENT TRAVAILLEURS HANDICAPÉS

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations en centre de formation en application du règlement officiel de l'examen

DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

Accès direct à l'emploi : agent de production salarié, gérant d'entreprise, franchisé

Création/reprise d'entreprise

+ D'INFOS ET CANDIDATURE

Eric RENOUARD - 02 43 91 48 12
erenouard@artisanatpaysdelaloire.fr

INFOS PRATIQUES : LES + DE L'URMA

Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap

Locaux accessibles

Demandeurs d'emploi

Prise en charge totale du coût de la formation par la Région des Pays de la Loire si projet professionnel validé

Autres possibilité de financement : nous contacter

Salariés

Prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier : CPF, CPF Transition Professionnelle

Possibilité de parcours individualisé sur dossier

