

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 11499**

Intitulé

Pizzaïolo/Pizzaïola

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Institut de la cuisine italienne - Ecole française de pizzaïolo | Directeur

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221w Commercialisation de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le Pizzaïolo/Pizzaïola intervient en production de pizzas, dans le service en salle, la vente, et participe également à la gestion et à l'organisation de la pizzeria.

Il ou elle assure :

- la préparation des pâtes
- la fabrication du support
- la préparation et le conditionnement des garnitures
- l'assemblage des différents éléments
- la mise en marché (vente des produits)

Le ou la titulaire est capable d'effectuer l'ensemble des approvisionnements en utilisant au maximum des produits frais, dans le respect de la réglementation, des protocoles et auprès de fournisseurs identifiés comme susceptibles de fournir les produits correspondants aux besoins

Réaliser la fabrication des pizzas selon des protocoles et techniques: - la préparation des pâtes - la fabrication du support - la préparation et le conditionnement des garnitures - l'assemblage des différents éléments

Effectuer la distribution et la vente, la mise en marché (vente des produits)

Effectuer le nettoyage selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'activité s'exerce dans des entreprises de restauration quel que soit leur taille et leur segment d'activité (restaurants, restauration rapide) sous des statuts différents tels que la Sarl, Auto Entrepreneur, Eurl

Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée. Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches fériés peuvent être ouverts. La journée peut comporter des coupures

Pizzaïolo/Pizzaïola

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1604 : Fabrication de crêpes ou pizzas

Réglementation d'activités :

Activité réglementée par l'arrêté du 9 Mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur NOR: ECOC9500071A

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Une mise en situation comportant:

- la commande auprès du fournisseur - la réception auprès du livreur, -le stockage des ingrédients - la préparation de 6 pizzas - la prise d'une commande téléphonique - la livraison de la commande - effectuer une vente de 6 pizzas avec six clients différents - le nettoyage du poste de travail
- Test écrit de connaissances des règles d'hygiène et sécurité

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Le Jury du titre est désigné par vote, il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre 50% salariés et 50% employeurs

En contrat de professionnalisation	X	Le Jury du titre est désigné par vote, il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre 50% salariés et 50% employeurs
Par candidature individuelle	X	Le Jury du titre est désigné par vote, il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre 50% salariés et 50% employeurs.
Par expérience dispositif VAE prévu en 2010	X	Le Jury du titre est désigné par vote, il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre 50% salariés et 50% employeurs

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 3 décembre 2010 publié au Journal Officiel du 22 décembre 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau V, code NSF 221, sous l'intitulé Pizzaiolo avec effet au 22 décembre 2010, jusqu'au 22 décembre 2013.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 9 janvier 2015 publié au Journal Officiel du 30 janvier 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau V, sous l'intitulé "Pizzaiolo/Pizzaïola" avec effet au 22 décembre 2013, jusqu'au 30 janvier 2020.

Pour plus d'informations

Statistiques :

68 personnes en moyenne par an, obtiennent la certification de pizzaiolo/pizzaïola
<http://www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com>

Autres sources d'information :

efpizza@orange.fr

[Ecole Française de Pizzaiolo](#)

Lieu(x) de certification :

Institut de la cuisine italienne - Ecole française de pizzaiolo : Provence-Alpes-Côte d'Azur - Alpes-Maritimes (06) [Cap d'Ail]

Institut de la cuisine italienne - Ecole française de pizzaiolo : Île-de-France - Paris (75) [75017]

Institut de La Cuisine Italienne / Ecole Française de Pizzaiolo

83 Avenue du 3 Septembre 06320 Cap d'Ail

Institut de La Cuisine Italienne / Ecole Française de Pizzaiolo 28 Rue Sauffroy 75017 Paris

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Institut de La Cuisine Italienne / Ecole Française de Pizzaiolo

83 Avenue du 3 Septembre 06320 Cap d'Ail

Institut de La Cuisine Italienne / Ecole Française de Pizzaiolo 28 Rue Sauffroy 75017 Paris

Historique de la certification :