

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 12057**

### Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Pizzaiolo

Nouvel intitulé : Pizzaiolo

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Adefih	Président de la CPNE/IH

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

#### Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

#### Formacode(s) :

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le pizzaiolo assemble et cuit des produits culinaires spécifiques constitutifs d'une pizza selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut effectuer la vente et la livraison des produits préparés. L'emploi s'exerce au sein de pizzerias, restaurants, structures ambulantes, usines, chaînes de restauration.

Quatre activités de base structurent le référentiel :

- approvisionnement et mise en place du poste de fabrication
- fabrication
- distribution et vente
- nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement.  
En respectant les normes d'hygiène et de sécurité
- évaluer les quantités d'ingrédients à commander, les réceptionner et les stocker
- réaliser la pâte et les abaisses
- préparer et répartir les ingrédients sur la pâte
- enfourner à température correcte et vérifier la cuisson
- accueillir les clients, prendre les commandes et servir
- vendre et encaisser
- conditionner et stocker les denrées alimentaires
- nettoyer et ranger le matériel

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

Restaurants, pizzerias, usines agro-alimentaires, chaînes de restauration, structures ambulantes

Pizzaiolo, aide-cuisinier, cuisinier

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1604 : Fabrication de crêpes ou pizzas

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composants de la certification :

Le CQP se compose de 4 modules :

- approvisionnement et mise en place du poste de fabrication de pizzas
- fabrication des pizzas
- distribution et vente des pizzas
- nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement

Pour tous les modules, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise. La compétence est considérée acquise lorsque les deux évaluateurs jugent que le candidat n'a plus besoin d'aide extérieure pour tenir le poste (autonomie sur le poste de travail)

#### Validité des composants acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	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		Au minimum 4 personnes 50% représentants salariés 50% représentants employeurs

En contrat de professionnalisation	X	Au minimum 4 personnes 50% représentants salariés 50% représentants employeurs
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2010	X	Au minimum 4 personnes 50% représentants salariés 50% représentants 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, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle Pizzaiolo avec effet au 22 décembre 2010, jusqu'au 22 décembre 2013.

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

##### Autres sources d'information :

<http://www.fafih.com>

##### Lieu(x) de certification :

OPCA Fafih

Adefhi service certification

3, rue de la ville l'Evêque

75008 Paris

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

Voir liste des centres de formation accrédités sur le site de l'Adefhi/CPNE-ih : [www.edefhi.org](http://www.edefhi.org)

##### Historique de la certification :

**Certification suivante :** [Pizzaiolo](#)