

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31329**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle 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) - CERTIDEV	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Code(s) NSF :

334 Accueil, hotellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le pizzaiolo H/F 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.

Les capacités principales attestées par le CQP sont les suivantes : 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

PIZZERIA ; KIOSQUE A PIZZA ; RESTAURANTS TRADITIONNELS ; USINES AGRO-ALIMENTAIRES ; RESTAURATION DE CHAÎNE ; STRUCTURES AMBULANTES

Pizzaïolo, aide-cuisiner, cuisinier

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1604 : Fabrication de crêpes ou pizzas

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose de 8 blocs de compétences distincts :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail
- Réaliser les préparations culinaires de base froides
- Promouvoir une offre de service
- Gérer l'encaissement
- Confectionner des pizzas

Pour tous les blocs de compétences, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise. Ces mêmes blocs font l'objet d'une nouvelle évaluation dans le cadre d'une épreuve finale reprenant l'ensemble des compétences visées par la certification, réalisée par un binôme évaluateur externe composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel.

La compétence est considérée acquise dès lors qu'il est constaté une autonomie au poste de travail et que les résultats obtenus lors des évaluations en contrôle continu et final franchissent le seuil d'acquisition d'un bloc selon une pondération établie par les partenaires sociaux.

Pour la VAE, dossier de validation et mise en situation professionnelle.

L'ingénierie modulaire de certification du secteur permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP : la CPNE de l'industrie hôtelière, la CPNE des Casinos-jeux, la CPNEFP de la restauration collective et la CPNEFP de la restauration commerciale libre-

service.

La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site www.certidev.com

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31329 - Bloc2 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	<p>Descriptif : Réceptionner les marchandises Contribuer à gérer les stocks Stocker les marchandises</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 3) du CQP Pizzaiolo H/F.</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31329 - Bloc 7 (bloc17) Gérer l'encaissement	<p>Descriptif : Procéder à l'ouverture de la caisse Accueillir un client en caisse Procéder à l'encaissement des articles ou produits Fermer son poste de caisse</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 7. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc17) du CQP Pizzaiolo H/F.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31329 - Bloc 8 (Bloc19) Confectionner des pizzas	<p>Descriptif : Préparer son poste de travail Fabriquer des pizzas</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc8. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation réelle, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (bloc 19) du CQP Pizzaiolo H/F.</p>
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31329 - Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation	<p>Descriptif : Établir un contact efficace et adapté au client Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 1. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (bloc 1) du CQP Pizzaiolo H/F.</p>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31329 - Bloc 6 (Bloc 16a) Promouvoir une offre de service	<p>Descriptif : Maîtriser les caractéristiques de l'offre de service Commercialiser l'offre de service Promouvoir l'offre de service</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 6. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 16a) du CQP Pizzaiolo H/F.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31329 - Bloc 3 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits	<p>Descriptif : Procéder à l'approvisionnement des marchandises Participer à l'achat de marchandises ou de produits</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 4) du CQP Pizzaiolo H/F.</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31329 - Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail	<p>Descriptif : Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 4. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 5a) du CQP Pizzaiolo H/F.</p>
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 31329 - Bloc 5 (Bloc 9a) Réaliser les préparations culinaires de base froides	<p>Descriptif : Travailler les produits Transformer les produits pour des préparations froides</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 5. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation/mise en situation réelle ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 9a) du CQP Pizzaiolo H/F.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

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	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury national paritaire)
En contrat de professionnalisation	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury national paritaire)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2010	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury national paritaire)

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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

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 :**

Arrêté du 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Pizzaiolo » avec effet du 22 décembre 2013, jusqu'au 07 août 2023.

Pour plus d'informations**Statistiques :**

Environ 60 CQP par an
<http://www.certidev.com>

Autres sources d'information :

www.certidev.com
[CERTIDEV](#)

Lieu(x) de certification :

CERTIDEV - 22 rue d'Anjou - 75008 Paris

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

Tous les opérateurs habilités par la branche pour ce CQP sont référencés sur le site web : www.certidev.com

Historique de la certification :

Modalité d'élaboration des références : CQP élaboré par la CPNE de l'industrie hôtelière
CQP créé en 2008 par la CPNE de l'industrie hôtelière.
CQP positionné dans la CCN HCR niveau II, échelon 2

Certification précédente : [Pizzaiolo](#)