



CQP IH

Certificat de Qualification Professionnelle

Pizzaiolo

Diplôme de branche créé par les professionnels pour les professionnels



Pré-requis :	<p>Pas de niveau de qualification, expérience dans la restauration souhaitée</p> <p>Sens de l'hygiène</p> <p>Accessible à tous (salariés, demandeurs d'emploi)</p>
Durée de la formation :	<p>Calendrier de formation sur mesure, souple et adapté</p> <p>De 6 à 24 mois en alternance majoritairement en entreprise</p>
Description :	<p>Le pizzaiolo assure la chaîne des opérations de fabrication. Il réalise et s'occupe de la cuisson de la pizza. Il peut aussi faire le service ou la vente directe. Il peut être amené à concevoir de nouveaux produits.</p>
Profil :	<p>Dynamisme, résistance physique, capacité d'adaptation</p>
Voie d'accès :	<p>Contrat de professionnalisation, période de professionnalisation (CDI)</p> <p>CIF/DIF Congé et Droit Individuel de Formation</p> <p>VAE Validation des Acquis de l'Expérience (36 mois d'activité minimum)</p>
Débouchés :	<p>Possibilité d'évolution de carrière</p> <p>Possibilité de compléter sa formation par d'autres diplômes</p> <p>Personnel qualifié très recherché</p>
Modalités d'enseignement :	<p>Enseignement professionnel uniquement (approvisionnement et mise en place, fabrication, distribution et vente, hygiène, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel)</p> <p>Suivi et accompagnement du candidat par un tuteur en entreprise et en centre de formation</p> <p>Evaluations régulières tout au long de la préparation du CQP</p>

Votre contact :

Isabelle Di Mascio

tél. 05.46.50.03.15

i.dismascio@cm-larochelle.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Charente-Maritime

107 avenue Michel Crépeau

17024 LA ROCHELLE Cedex 1

tél : 05 46 50 00 00

www.cm-larochelle.fr

