



Devenir pizzaiolo : relation client et production culinaire en pizzeria

Bloc 1 “Relation client et production culinaire en pizzeria”
du Certificat de Qualification Professionnelle Pizzaiolo

Certification officielle de niveau 3 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)
[Fiche RNCP42208](#) par Certification et services - Hôtellerie Restauration Loisirs (Certidev) enregistrée au RNCP le 30-04-2026,
code NSF 221t : Cuisine



Le métier de pizzaiolo

Le métier de pizzaiolo occupe aujourd'hui une place incontournable dans l'univers de la restauration, notamment au sein de la restauration artisanale et de la tradition culinaire italienne. Porté par l'engouement croissant des consommateurs pour des produits authentiques et savoureux, par le développement des pizzerias indépendantes, des food-trucks nouvelle génération et des services de livraison, ce métier allie savoir-faire, créativité et service de qualité.

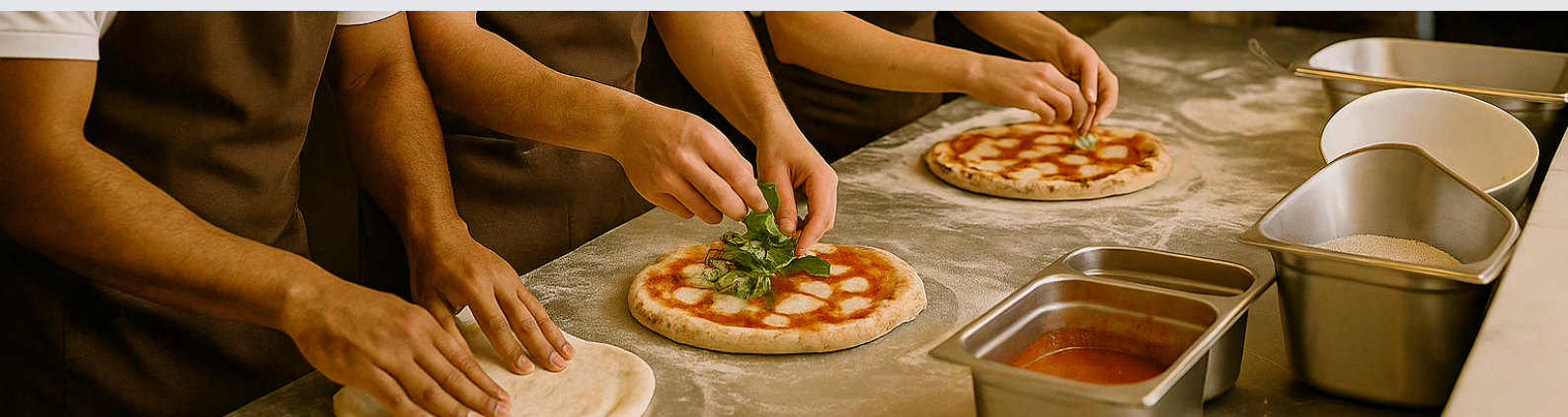
L'exigence croissante en matière d'hygiène, de traçabilité, de normes environnementales rendent la professionnalisation du métier indispensable.

Dans ce contexte, le CQP Pizzaiolo vise à reconnaître les compétences techniques, réglementaires et commerciales nécessaires à l'exercice du métier.

Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire saura :

- Réaliser des pâtes à pizzas selon le type de pizza voulu
- Elaborer les ingrédients pour garnir la pizza
- Façonner les pâtons et étaler les disques en 3 tailles
- Garnir et enfourner correctement
- Maîtriser les cuissons et la sortie de four



Métiers visés

- Chef pizzaiolo
- Pizzaiolo

Public visé

- Tout public
- La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle

Pré-requis

- Entretien
- Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral



Bloc de compétences 1

Programme

- Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée aux particularités de la clientèle (situation de handicap, âge, etc.), afin de réaliser la vente
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire, tout en respectant les règles de la transition écologique
- Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et à celle des autres
- Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différents composants utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire
- Confectionner et cuire la pizza, en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client

Programme de l'atelier

- Découvrir les différents types de farine, levure, eau et sel, ainsi que leurs caractéristiques. Réaliser différentes pâtes à pizza (classique, napolitaine, etc.) en fonction du type de farine utilisée.
- Maîtriser les techniques de pétrissage pour obtenir une pâte homogène et élastique.
- Comprendre les principes des fermentations courtes et longues (de 5 heures à 5 jours) et savoir les gérer pour une pâte savoureuse et digeste.
- Étaler la pâte à la main pour obtenir une forme ronde et uniforme. Maîtriser les 3 tailles.
- Découvrir les techniques de garniture (viandes, légumes, fromages) et réaliser la sauce tomate originale.
- Cuire les pizzas dans un four à pizza électrique pour un résultat croustillant et savoureux. Maîtriser l'enfournage et la sortie de four.
- Maîtriser les différentes recettes: la margherita, la téglià, la focaccia, la pâte épaisse, les bases tomate, les bases crème fraîche, les bases ricotta, les calzones, les pizzas dessert, la Socca de Nice

Exemples de réalisations salées

Margherita, hawaïenne, pesto artichaut et burrata, tomate fromage, calzone, bianca, quatre fromages, napolitaine, reine, thon

Exemples de réalisations sucrées

Banane chocolat, pommes caramel, fruits rouges

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial

Mises en situation reconstituée, entretiens avec le jury, questionnaire

Evaluation en cours et en fin de formation pour validation du Bloc de compétences 1 du CQP Pizzaiolo - RNCP42208BC01





Méthodes pédagogiques et supports

• Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application.

Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil.

• Supports et moyens utilisés

Cuisine pédagogique équipée, matières d'œuvre, exercices pratiques.

Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz...

Les formateurs sont des experts du métier.

Durée de la formation

63 heures de formation :

- 28h en présentiel : 21h en atelier pratique + 7h en tutorat entreprise
- 35h en e-learning

Délais d'accès à la formation

2 mois

Accès à la formation selon planning



Financements

- CPF (Compte Personnel de Formation)
- France Travail
- Entreprise
- Autofinancement

Tarif

1750 €

Lieu de formation

Le Beausset (Var)

Nous consulter pour la disponibilité d'autres lieux

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.

Nous consulter pour plus d'informations

Passerelles, équivalences et suites de parcours

Il est possible de préparer le Certificat de Qualification Professionnelle complet "CQP Pizzaiolo" de niveau 3 (niveau CAP).

Un conseiller en formation pourra vous proposer un parcours adapté à votre profil.

Indicateurs de résultats

Les indicateurs de résultats ne sont pas encore disponibles.
Premières sessions de formation en cours





AUGUSTE ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B / CFA N° UAI : 0831781 K