

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION

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

ACTIVITES

Activités principales :

A1. Accueil des clients, prise de la commande et encaissement

A2. Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

A3. Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks

A4. Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire, de sécurité au travail et les règles environnementales

Le pizzaiolo prépare et cuit les pizzas qui sont consommées sur place ou en vente à emporter. Il maîtrise les étapes et les techniques de préparation de la pâte à pizza, qu'elles soient manuelles ou mécaniques. Il prépare les ingrédients, conformément aux consignes de production, en privilégiant l'utilisation de produits frais et de saison. A partir des commandes, le pizzaiolo garnit les pizzas en fonction de recettes traditionnelles ou originales. Il procède à leur cuisson dans les règles de l'art (four à bois, à gaz ou électrique).

Ces activités peuvent être réalisées en présence des clients (show cooking). Selon l'établissement, le pizzaiolo accueille les clients, prend les commandes et procède à l'encaissement, notamment pour la vente à emporter. Dans la plupart des cas, le pizzaiolo réalise seul les différentes opérations de fabrication. Le pizzaiolo peut s'occuper de la réception et du stockage des marchandises. Dans ce cas, il contrôle la quantité et la qualité des produits livrés (températures, aspect, état de conservation, ...). Il les range aux emplacements prévus et contrôle leurs conditions de stockage et de conservation. Le pizzaiolo respecte et applique les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Il applique la démarche de développement durable de l'entreprise en adoptant des pratiques éco-responsables (optimisation des ressources, gestion des déchets, etc.).

Il travaille debout la plupart du temps, et peut être amené à porter des charges.

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

TYPES D'EMPLOI ACCESSIBLES

- Pizzaïolo
- Chef Pizzaïolo

LE CAS ECHEANT, PREREQUIS A L'ENTREE EN FORMATION

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

CORRESPONDANCES POSSIBLES

L'obtention du Bloc 2 « Réceptionner et stocker des marchandises » permet des correspondances avec le bloc du même nom des certifications suivantes :

RNCP37869 - CQP Crêpier (bloc 2)

RNCP37859 - Commis de cuisine (bloc3)

RNCP37860 – Serveur en restauration (bloc 3)

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 1 Relation client et production culinaire en pizzeria			
A.1. Accueil des clients, prise de la commande et encaissement	C.1. 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	Mise en situation reconstituée + entretien avec le jury -Accueil du client et prise de commande et encaissement -Réalisation de 3 pizzas de différentes sortes Durée : 3h00 maximum + Entretien avec le jury : 10 min Compétences évaluées lors de la mise en situation reconstituée : C1, C2, C3, C4, C5, C6	La tenue est en adéquation avec les standards de l'établissement Les clients sont accueillis de façon multimodale avec bienveillance La communication tient compte des particularités des clients (prise en compte du handicap du client, différence culturelle, âge, etc.) Les informations de la carte, formules, composition des pizzas, éventuels ingrédients, allergènes, sont données aux clients La prise de commande est réalisée en tenant compte des souhaits des personnes Le temps d'attente est annoncé au plus tôt au client en cas de flux important
	C.2 Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation		L'ensemble de la commande est enregistré correctement sur le support adapté L'addition correspondant à la commande est présentée Les terminaux de vente et d'encaissement sont utilisés de manière adaptée L'encaissement est réalisé selon le mode de paiement du client La monnaie est rendue conformément à la somme due Le paiement est systématiquement vérifié (application) La satisfaction du client est vérifiée La prise de congé est réalisée avec bienveillance
A2. Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire	C3. 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		Le contrôle de la propreté des espaces, du plan de travail et du matériel est réalisé Le matériel et les équipements préparés correspondent aux besoins de production Le fonctionnement du matériel utilisé est contrôlé avant son utilisation Les produits et matériels adéquats sont sélectionnés pour effectuer des opérations de nettoyage et de désinfection Les dosages des produits de nettoyage, de lavage et de désinfection correspondent aux consignes Les espaces, matériels et équipements sont nettoyés dans le respect du protocole de nettoyage et de désinfection

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

			L'utilisation des ressources (fluides, énergies), matériels et équipements divers est optimisée Le contrôle de l'état de propreté des espaces, matériels et équipements est effectué après chaque intervention Les déchets sont transposés en fonction de leur nature dans les conteneurs adéquats
	C4. Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et à celle des autres		Les règles de sécurité sont appliquées (type et port des EPI, etc.) Les gestes et postures lors des manipulations sont appliquées Les espaces de déplacement sont désencombrés et sécurisés
	C.5 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		Les délais de conservation des produits frais sont vérifiés et respectés avant leur utilisation Le principe de la marche en avant est appliqué La fabrication de la pâte à pizza à partir de différents types de farines respecte les consignes de production Les quantités de produits utilisées correspondent aux consignes de production et limitent le gaspillage alimentaire L'utilisation de produits frais ou de saison est privilégiée Les différentes garnitures (légumes, viandes, etc.) sont préparées selon leur nature Les pâtons et les garnitures sont conservés conformément aux règles en vigueur
	C.6 Confectionner et cuire la pizza, en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client		Les disques sont mis en forme conformément aux consignes de production (au rouleau ou à la main) La garniture est disposée de manière uniforme sur le disque La pizza est confectionnée à partir de la spécialité de pizza choisie La pizza est enfournée correctement dans le four à la température adaptée Le temps de cuisson de la pizza est respecté La pizza est servie dans le contenant prévu (assiette ou emballage carton)

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
BLOC 2 Réceptionner et stocker des marchandises			
A.3.Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks	C.7. Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits	Mise en situation reconstituée suivi d'un entretien avec le jury et questionnaire numérisé : - Réception des marchandises - Approvisionnement des marchandises - Rangement des marchandises - Application de l'ensemble des règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail Durée : 1h15 maximum -20 minutes pour la mise en situation - +10 min Entretien avec le jury -45 minutes pour le questionnaire numérisé	L'état de conditionnement des produits est vérifié Les références, les désignations et les quantités des produits sont contrôlées à l'aide des documents appropriés (bon de réception, bon de commande et/ou facture) Les quantités de marchandises sont contrôlées La qualité des produits est vérifiée selon des normes de fraîcheur, de conditionnement Les anomalies ou non -conformités sont reportées et justifiées sur les documents appropriés
	C.8. Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage		Les mouvements de marchandises sont enregistrés conformément aux règles définies sur un support approprié Les besoins de réapprovisionnement en marchandises ou de produits nécessaires sont quantifiés en tenant compte de l'activité et de l'état des stocks L'approvisionnement est réalisé en privilégiant certaines règles liées aux produits (quantifier les produits périssables pour éviter tout gaspillage, saisonnalité des produits, traçabilité, origine) Les commandes sont préparées ou passées selon la politique de l'établissement
A.6. Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire, de sécurité au travail et les règles environnementales	C.9. Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets		Les produits sont rangés aux emplacements prévus Les rotations de stock sont effectuées en tenant compte des dates de péremption Les étiquettes sont conservées et rangées lors d'opérations de dégroupement ou de déconditionnement (traçabilité) Les emballages et les déchets sont triés selon leur nature et stockés dans le conteneur et/ou le local adéquat avant leur élimination
	C.10. Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises	La durée de conservation des produits est contrôlée pour respecter les dates de péremption Les températures des produits sont contrôlées selon les normes en vigueur La chaine du froid est respectée lors des manipulations et transferts L'état de propreté des aires de stockage est contrôlé pour respecter les règles d'hygiène	

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

	afin d'assurer la conformité sanitaire des produits	Compétences évaluées : C7, C8, C9, C10, C11	
	C.11. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres		La tenue et les EPI sont adaptés Les gestes et postures lors des manipulations sont appliquées Les espaces de déplacement sont désencombrés et sécurisés

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.