



MÉTIERS VISÉS

> **Pizzaïolo**



CONDITIONS D'ACCÈS

- > Avoir une expérience en cuisine ou un projet de création d'entreprise défini
- > Connaître et accepter les contraintes de la profession
 - > Ne pas avoir de contre-indications liées à la profession : station debout, mal de dos, problèmes de peau, port de charges lourdes...

TÉMOIGNAGE

Sylvain

Je suis au départ issu du secteur de la vente et puis ne réussissant pas à trouver un emploi, j'ai décidé de changer d'orientation et de me lancer à mon compte en tant que pizzaïolo. J'ai effectué une formation de 5 mois au Groupe FIM où j'ai tout appris : les différentes pâtes, la cuisson, les garnitures, la réglementation, l'hygiène etc...

Aujourd'hui, je suis très satisfait de mon nouveau métier, je fais les marchés, et également le soir différents centres ville de la région granvillaise.

Spécialisation Pizzaïolo

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les différentes pâtes
- Réaliser des pizzas traditionnelles
- Réaliser les différentes garnitures d'une pizza
- Acquérir la technique de fabrication et de cuisson des pizzas
- Réaliser seul l'envoi de pizzas lors d'un service de restauration
- Maîtriser la démarche HACCP et les normes du paquet Hygiène

PARCOURS DE FORMATION

La durée de la formation est de **245 heures minimum à 385 heures maximum en centre de formation** et de **210 heures à 280 heures maximum en entreprise**

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- D'un financement de la Région Basse Normandie (demandeur d'emploi) et d'un cofinancement de l'Union Européenne
- D'une période de professionnalisation
- D'un Congé Individuel de Formation (CIF) (salarié ou demandeur d'emploi)
- D'un financement individuel

Nos conseillers spécialisés vous apporteront toutes les informations utiles sur ces diverses possibilités

VALIDATION

Attestation de formation accompagnée d'un portefeuille de compétences



CONTACTS GROUPE FIM

AGNEAUX : 02 33 77 86 77

CHERBOURG : 02 33 78 86 88

GRANVILLE : 02 33 91 21 30

SAINT-LÔ : 02 33 77 43 50



LIEUX DE FORMATION



GROUPE FIM :
GRANVILLE

www.fim.fr

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

TECHNOLOGIE

- Identifier les différentes pâtes
- Identifier les différents produits à utiliser
- Elaborer une carte de mets et de boissons

TRAVAUX PRATIQUES

- Réaliser les différentes pâtes à pizza
- Cuire les pizzas
- Fabriquer les bases pour les garnitures simples
- Fabriquer les bases pour les garnitures élaborées
- Réaliser des pâtes fraîches

HYGIENE

- Maîtriser les risques d'intoxication
- Mettre en place une méthode HACCP

COMMUNICATION

- Accueillir un client dans une pizzeria
- Prendre une commande
- Inciter à la vente

ANGLAIS

- Accueillir un client
- Prendre une commande

TECHNIQUE DE RECHERCHE D'EMPLOI

- Réaliser un CV
- Réaliser sa lettre de motivation
- Réussir son entretien d'embauche