



PIZZAIOLO



PRÉSENTATION

En tant que pizzaiolo, tu devras :

- Préparer, cuire et vendre des pizzas à consommer sur place ou à livrer à domicile
- Assurer les préparations et les cuissons en continu en suivant la cadence et l'ordre des commandes
- Être responsable de l'approvisionnement des ingrédients, du nettoyage et de la remise en état des locaux et du matériel
- Suivant le lieu de travail, t'occuper de l'accueil de la clientèle de la prise de commande, de la remise des pizzas et de l'encaissement

DÉBOUCHÉS

Au terme de ta formation, tu pourras :

- Ouvrir ton propre établissement
- Travailler comme employé dans un établissement de restauration commerciale de type pizzerias, brasseries, snacks ou restaurants
- Te perfectionner dans une technique propre à l'alimentation

QUALITÉS

Pour être pizzaiolo, tu dois :

- Avoir le sens de la clientèle
- Être résistant au stress
- Être habile
- Respecter les règles d'hygiène



ENSEIGNEMENT

Type d'établissement :

École secondaire

Niveau d'études :

3^{ème} degré du secondaire

5-6P

Durée : 2 ans

Horaire :

Toujours en journée
(min.28p/semaine)

CEFA

Formation non disponible en
CEFA

FORMATION PME

Type d'établissement :

efp
Niveau d'études : Chef
d'entreprise dès 18 ans (avec
min. CE2D)

Durée : 1 an

Horaire : Cours en journée et/ou
soirée (1 à 2 jours) en alternance
avec un stage (quota d'heures)