

Pizzaïolo - Spécialités italiennes (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non



Vous avez toujours rêvé de faire tourner la pâte à Pizza autour de vous et ensuite la lancer dans les airs avant de la rattraper sous les yeux de tous les clients de la pizzeria ? Garnir ladite pâte d'ingrédients finement sélectionnés avant de l'enfourner dans le four au feu de bois pour quelques minutes ? Alors cette formation de Pizzaïolo est faite pour vous !

Margherita, Calzone, Risotto, Pasta Fresca, 4 fromages, Parmigiana... La formation de pizzaïolo vous fera devenir un maître de la réalisation des pizzas et de nombreuses spécialités italiennes salées et sucrées. Préparation, garnissage, cuisson, les Pizzaïolos maîtrisent toutes les étapes de fabrication d'une pizza et la plupart des recettes de la gastronomie italienne. Ils gèrent aussi le service et la gestion de leur établissement au quotidien.

Au cours de cette formation de coordination et d'encadrement, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de Pizzaïolo :

Fabriquer différentes pâtes : pâtes levées pour les pizzas, petits pains et foccacia, pâtes "traiteur" pour les entrées et desserts, pâtes fraîches.

Mettre en place les garnitures : vous apprenez à choisir les produits et ingrédients en fonction de votre carte. Vous apprenez à les préparer et les conserver.

Garnir les pizzas : vous apprenez à réaliser la sauce tomate classique ainsi que différentes garnitures plus ou moins élaborées. Vous apprenez à créer de nouvelles bases mais aussi à garnir et placer les différentes garnitures selon les recettes et dressages désirés.

Réaliser les préparations annexes : vous apprenez à cuisiner d'autres mets de la cuisine italienne tels que des mises en bouche ou des entrées, des pâtes fraîches et leurs sauces, des desserts : panna cotta, tiramisu...

Gérer la sécurité alimentaire : vous apprenez à contrôler et vérifier les obligations vis-à-vis de l'AFSCA ainsi que faire respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la législation en matière d'autocontrôle dans le secteur.

Gérer le service à la clientèle : vous vous formez à l'accueil de la clientèle, tant en vente à emporter qu'en vente avec service, à effectuer la mise en place tant du comptoir que de la salle et du bar. Vous apprenez à servir une commande et communiquer avec la salle et la cuisine.

Alors si vous souhaitez devenir un maestro de la pizza, rendez vous dans l'un des Centres qui propose cette formation afin de vous y inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance (<https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance>) : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 250h réparties sur l'année de formation ; non-rémunérées.

Débouché(s) métier(s)

Pizzaiolo indépendant / indépendante

Employé / Employée dans un établissement HoReCa qui propose des pizza artisanales

Restaurant, pizzeria, snack, foodtruck

Point(s) fort(s)

Contact client Formation courte Travail en autonomie ou en équipe Créativité Sur le terrain

Finalité

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française

Aptitudes

La pratique de ce métier nécessite un certain nombre de qualités comme une bonne résistance physique (travail en station debout, exposition à la chaleur, horaires particuliers,...), un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode, un souci de la propreté et de l'hygiène alimentaire, corporelle et du matériel, un sens de la créativité et de la décoration ("harmoniser efficacement les goûts et les couleurs"), une aptitude à travailler en équipe, un esprit commercial, ponctualité, etc. Il est conscient des exigences du tri sélectif des déchets.

Programme

1ère année:

A08/5 Introduction (métier, histoire, culture, ingrédients, matériels, qualité, hygiène, sécurité et environnement) (40h)

A08/5 Réalisation des produits annexes (salés et sucrés) (24h)

A08/5 Gestion spécifique liée à une pizzeria (32h)

A08/5 Fabrication des pizzas (pâtes et garnitures) (60h)

A08/5 Vente et service d'une commande (24h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire (<http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles>) ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir l'examen pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le 2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire professionnel et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un examen d'entrée.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 octobre.

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusqu'au fin octobre**. En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire à certaines formations (<https://www.ifapme.be/rentree-janvier>) pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME (<https://www.ifapme.be/centres>) qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" (<https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-60-formations-ifapme-y-repondent>), une **attestation d'inscription au FOREM** (<https://www.leforem.be/>) pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.



Mons

Avenue du Tir, 79a 7000 Mons

065 35 60 00

Secrétariat :

Du lundi au vendredi : de 8h à 17h

065 84 28 60

mbc@ifapme.be

Type d'inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.