

# Pizzaïolo

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**  
Non

La formation de pizzaïolo vous fera devenir un maître de la réalisation des pizzas. Dans certaines maisons, il peut gérer les stocks et les commandes, réaliser des préparations "annexes" à la pizza comme des entrées, des recettes de pâtes fraîches et des desserts italiens.

Il pourra même accueillir les clients. Avec un niveau de qualité optimal et selon l'organisation de l'établissement dans lequel il travaille il fabrique les différentes pâtes à pizza utilisées ou les reçoit de son fournisseur il prépare les garnitures simples ou élaborées pour les pizzas il est responsable de l'allumage et de l'entretien du four dans lequel il cuit les pizzas.

> **Débouché(s) métier(s)**

Pizzeria

Brasserie

Snack

Food truck

> **Point(s) fort(s)**

Sur le terrain

> **Finalité**

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

## Conditions d'accès

Consultez les conditions générales d'accès à la formation pour adultes (<https://www.ifapme.be/formations-pour-adultes>).

Il n'y a pas de condition spécifique particulière liée à cette formation.

## 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 Chef d'entreprise

- > A08/5 Introduction (métier, histoire, ingrédients, ...) (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)



## Site de Tournai

 Rue Paul Pastur, 2B 7500 Tournai

 069 89 11 11

**Secrétariat :**  
du lundi au vendredi de 8h à 12h, de 13h à 17h et de 17h30 à 19h.

Le samedi de 9h à 12h.

 069 89 11 12

 [foclam@ifapme.be](mailto:foclam@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.