



Pizzaïolo - Spécialités italiennes (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Apprentissage

Durée

3 ans

Tranche d'âge

- de 18 ans

18 à 25 ans

Finalité

Certificat

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non



Margherita, Calzone, Risotto, Pasta Fresca, Prosciutto et autres plats de la gastronomie italienne n'ont pas de secret pour toi ? Tu aimes manger mais aussi cuisiner ? Alors cette formation de Pizzaïolo va t'apprendre à te régaler et à régaler tes clients !

Le Pizzaïolo et la Pizzaïola préparent, garnissent et cuisent toutes sortes de pizzas. Ils préparent les pâtes et pâtons nécessaire à la pizza mais aussi toutes les garnitures et sauces que l'on retrouve sur une pizza. Sauces tomates, mozzarella, fromages, charcuteries, légumes, fruits de mers... ils connaissent toutes les recettes sucrées et salées de la gastronomie italienne pour régaler leurs clients. Ils maîtrisent aussi la cuisson selon les différents types de fours. Enfin, ils sont capables de gérer le service en salle et la gestion quotidienne d'un établissement.

Au cours de cette formation en Apprentissage, tu développeras toutes les compétences et apprendras toutes les techniques nécessaires au métier de

Pizzaïolo :

Découverte du métier : tu apprends à situer le métier de pizzaïolo dans son contexte historique, culturel et professionnel. Tu apprends les bases du métier telles qu'apprendre à identifier les matières premières et auxiliaires ainsi que le matériel nécessaire au métier. Tu apprends également les bases de la restauration telles que la gestion d'une cuisine, la gestion du service, des stocks et du matériel.

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

Préparer une pizza : tu apprends à préparer les différentes garnitures nécessaires à la confection d'une pizza. Tu choisis les différents ingrédients pour réaliser les bases telles que la sauce tomate ou les garnitures telles que les charcuteries, légumes, fromages... Tu apprends à disposer les garnitures sur la pizza et ensuite à les conserver.

Cuire une pizza : tu apprends à gérer les différents types de four. Tu apprends à allumer le four, à cuire ou précuire les différentes pâtes et pizzas selon les demandes et recettes souhaitées. Tu apprends à entretenir un four.

Réaliser des spécialités italiennes : tu apprends à réaliser les différents classiques de la gastronomie italienne tant sucrés que salés. Tu apprends à réaliser des mises en bouche et des entrées, des pâtes fraîches ainsi que leurs différentes sauces mais aussi les desserts italiens comme des tiramisu ou des panna cotta...

Gérer le service en salle : tu apprends à effectuer les différentes mises en place : comptoir, cuisine, salle, bar. Tu apprends à communiquer et conseiller les clients selon leurs envies. Tu apprends aussi à communiquer avec la salle et la cuisine. Tu apprends à servir et à débarrasser les différentes commandes.

Vendre des pizzas : tu apprends à accueillir et à servir la clientèle au sein d'un établissement mais aussi dans la vente à emporter. Tu apprends à gérer une caisse mais aussi définir le prix des pizzas.

Assurer la sécurité alimentaire : tu apprends à respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la législation en matière d'autocontrôle dans ton secteur d'activité.

Alors si tu souhaites devenir l'as de la Pizza, rends-toi dans l'un des Centres IFAPME pour débiter ta formation !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation via le modèle de formation en alternance (<https://www.ifapme.be/decouvrir-alternance>) : ± 1j. de cours généraux, théoriques ou pratiques en Centre et ± 4j. de pratique en entreprise par semaine ; rémunérés.

Débouché(s) métier(s)

Pizzaiolo indépendant / Pizzaiola indépendante

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

Employé / Employée dans un restaurant, pizzeria, snack, foodtruck

Point(s) fort(s)

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

Finalité

Certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française

Aptitudes

Le Pizzaiolo et la Pizzaiola doivent avoir les qualités suivantes :

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 et du matériel

Un sens de la créativité

Programme

1ère année : tronc commun aux formations de la restauration

A08/01 Bonnes pratiques d'hygiène 1 (20h)

A08/01 Cuisine 1er commis 1 (60h)

A08/01 Cuisine chef de partie froide 1 (30h)

A08/01 Service menu simple 1 (50h)

A08/01 Langue service simple (20h)

2ème année :

A08/02 Introduction au métier de pizzaiolo (28h)

A08/02 Bonnes pratiques d'hygiène 2 (8h)

A08/02 Compétences numériques appliquées (12h)

A08/02 Réalisation de pizzas (48h)

A08/02 Réalisation de produits annexes salés (24h)

A08/02 Réalisation de desserts (16h)

3ème année :

A08/03 Réalisation de pizzas (48h)

A08/03 Réalisation de produits annexes salés (24h)

A08/03 Réalisation de desserts (16h)

A08/03 Vente au comptoir (12h)

A08/03 Service en salle (24h)

A08/03 Compétences numériques appliquées (12h)

Conditions d'admission à une formation pour jeunes

Age

Avoir **15 ans** accomplis au moment de votre inscription.

L'**âge maximum varie** en fonction de la durée du contrat d'alternance, établi dans le cadre du plan de formation avec le Référent IFAPME.

pour un contrat d'alternance de 3 ans : être âgé de 23 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 2 ans : être âgé de 24 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 1 an : ne pas avoir atteint 25 ans à la signature du contrat.

Parcours

Avoir fréquenté 2 années du 1er degré de l'enseignement secondaire ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir suivi complètement la 3ème année de l'enseignement secondaire professionnel ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 3ème année de différenciation et d'orientation au sein de l'enseignement ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 2ème phase au sein de l'enseignement spécialisé de forme 3.

Ou vous disposez d'un document annonçant que vous pouvez poursuivre votre formation en alternance. Ce document est rédigé par le conseil de classe de l'établissement que vous quittez.

Si vous n'avez pas suivi l'un des parcours ci-dessus, vous devez alors être âgé de 16 ans accomplis et passer un bilan de compétences.

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 jeunes

Délais et informations

La conclusion d'un contrat d'alternance est **possible toute l'année**.

L'inscription à une formation en apprentissage est gratuite. Elle se fait dans un Service Alternance IFAPME (<https://ifapme.be/services>).

S'inscrire

Un référent IFAPME vous accompagne dans vos démarches :

Contactez un Service Alternance IFAPME (<https://ifapme.be/services>) près de chez vous et prenez rendez-vous avec un référent IFAPME.

Le référent établira avec vous **votre parcours de formation** en alternance en tenant compte de vos acquis scolaires, de votre projet professionnel, de vos motivations, de votre âge et de votre statut. Merci de préparer les documents suivants :

votre carte d'identité ;

votre dernier bulletin scolaire et attestations reçues ;

les coordonnées éventuelles de l'entreprise avec laquelle vous souhaitez conclure un contrat d'alternance.

Le référent vous inscrit au Centre de formation sur base du métier choisi et des informations reçues.

Si vous avez **trouvé une entreprise de formation**, votre référent contactera celle-ci pour fixer une date de signature du contrat d'alternance.