



N° de réception :

## CQP PIZZAIOLO

### I – IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

Nom :

Prénom :

Numéro de sécurité sociale (10 premiers chiffres) :

Adresse :

Code Postal :  Ville :

Poste occupé dans l'entreprise :

### II – IDENTIFICATION DE L'EMPLOYEUR

Nom :

Adresse :

N° de SIRET :

Code Postal :  Ville :

Téléphone :

E-mail :

Nom du tuteur :

Prénom du tuteur :

Poste occupé par le tuteur :

### III – IDENTIFICATION DU CENTRE ACCREDITE

Nom :

Adresse :

N° de SIRET :

N° de déclaration d'activité :

Code Postal :  Ville :

Téléphone :

E-mail :

1. L'action de professionnalisation sera effectuée dans le cadre (cochez la case) :

d'une période de professionnalisation

du Compte Personnel de Formation (CPF)

du Congé Individuel de Formation (CIF)

autre (à préciser) .....

2. L'action de professionnalisation se déroule :

du : [ ] [ ] [ ] / [ ] [ ] [ ] / [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]    au : [ ] [ ] [ ] / [ ] [ ] [ ] / [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]

**Rappel :**

1. Le dossier d'évaluation est rempli conjointement avec le tuteur, sous la responsabilité de l'établissement de formation.
2. Le centre de formation doit réaliser le positionnement initial sur l'intégralité des compétences attendues par le référentiel d'emploi du CQP.
3. Le résultat du positionnement initial détermine le programme de formation et la durée de l'action qui permettra au candidat d'atteindre l'ensemble des compétences du CQP.
4. Le positionnement final s'effectue uniquement sur les compétences non acquises détectées lors du positionnement initial.
- 5. En cas de besoin, les documents utilisés pour effectuer les positionnements doivent être mis à la disposition du jury de la commission nationale de certification CQP.**

3. Le dossier **complet** comprend :

- Le dossier d'évaluation
- L'attestation de fin de stage (dates de formation et durées)
- Le programme de formation
- La convention de stage du financeur

4. Ce dossier est à adresser :

**Certidev**

22, rue d'Anjou – 75008 Paris

Tél. : 01 40 17 20 06 / [contact@certidev.fr](mailto:contact@certidev.fr)

## Évaluations réalisées pour le CQP Pizzaiolo

N. B. : chacun des items doit faire l'objet d'une évaluation lors du positionnement initial.

**L'ensemble des activités s'exerce dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail en vigueur**

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations		
		Initiale	Finale	
Date :		.....	.....	
<b>APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE</b>	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation			
Évaluation des quantités de produits et d'ingrédients à commander	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes tiennent compte de l'état des stocks (et des DLL) et des besoins du service.</li> <li>• La pâte lève correctement. Elle est élastique au moment du façonnage.</li> <li>• Les denrées effectivement réceptionnées sont conformes aux commandes.</li> <li>• Les ingrédients sont préparés conformément aux consignes.</li> <li>• La casquette correspond aux besoins : il n'y a pas de rupture en produits de base (sauce tomate, champignons, fromage...) durant le service.</li> <li>• Les pâtons correspondent tous au poids qui est la norme dans l'établissement.</li> <li>• La pousse des pâtons est uniforme.</li> <li>• Les pâtons sont rentrés sortis au fur et à mesure des besoins sans stationnement inutile à température ambiante.</li> </ul>			
Réception, vérification et stockage des matières premières et des ingrédients				
Réalisation de la pâte dans le respect la température du mix et de la durée de vie de la pâte				
Préparation des ingrédients : lamellage des champignons, cuisson des oignons, préparation de la sauce tomate, remise en température des surgelés, pré cuisson...				
Réalisation de la casquette en fonction du nombre de couverts estimé				
Découpe des pâtons manuellement ou à la machine				
Réalisation du boulage				
Stockage des pâtons dans les bacs				
<b>FABRICATION</b>		Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Allumage et nettoyage du four à bois		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'allumage du four est entrepris à temps (1h30 avant le début du service).</li> <li>• Les abaisses respectent le diamètre standard de l'établissement.</li> <li>• La sauce est étalée en faisant le bon geste et en respectant une distance du bord extérieur de l'abaisse d'environ 1 cm.</li> <li>• Le volume des garnitures est régulier et conforme aux standards de l'établissement.</li> <li>• Le four est constamment maintenu à la bonne température (380° env).</li> <li>• La sole est balayée avant l'enfournage et la pizza correctement placée par rapport au feu.</li> <li>• Les rotations (un demi-tour) sont effectuées à temps.</li> </ul>		
Fleurage et étalement des boules de pâte				
Préparation des abaisses en nombre				
Étalement de la sauce « en escargot » (en spirale)				
Pesage des ingrédients à l'estime ou avec un instrument				
Répartition des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques				
Vérification et maintien de la température du four				
Enfournage et disposition en fonction de la température du four				
Surveillance de la cuisson (rotations répétées si four à bois)				

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations	
		Initiale	Finale
Date :		.....	.....
<b>DISTRIBUTION ET VENTE</b>	<b>Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation</b>		
Accueil de la clientèle	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'accueil de la clientèle correspond au style de l'établissement.</li> <li>Les commandes sont clairement notées.</li> <li>Les emballages sont effectués rapidement.</li> <li>Les encaissements se font dans des délais raisonnables pour le client et sans erreur.</li> </ul>		
Prise de commande au téléphone			
Emballage en carton pour vente à emporter			
Mise sur plateau pour service direct			
Vente, encaissement			
<b>HYGIENE, NETTOYAGE ET REMISE EN ETAT DES LOCAUX ET DU MATERIEL</b>	<b>Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation</b>		
Nettoyage des mains et brossage des ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les règles d'hygiène sont scrupuleusement respectées qu'il s'agisse des aspects corporels, vestimentaires ou matériels.</li> <li>Les conséquences possibles d'un manquement à ces règles sont connues.</li> </ul>		
Conditionnement et stockage des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit			
Surveillance de la propreté de la tenue vestimentaire			
Nettoyage du matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur			
Utilisation et stockage des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur			

### Avis conjoint du tuteur et du formateur

 Positif

 Négatif

Date :        /        /

En cas d'avis négatif, préciser le motif :

---



---



---



---



---

**Entreprise**

Signature et cachet

**Établissement de formation**

Signature et cachet

**Salarié**

Signature

# Bilan du tuteur

**Le tableau ci-dessous est à remplir lors des périodes pratiques en entreprise, autant de fois que nécessaire.**

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date : .....	
Signature du tuteur et cachet de l'établissement	Signature du salarié

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date : .....	
Signature du tuteur et cachet de l'établissement	Signature du salarié

## Bilan du centre

**Le tableau ci-dessous est à remplir lors des périodes de formation en centre, autant que nécessaire.**

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date : .....	
Signature et cachet de l'établissement de formation	Signature du salarié

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date : .....	
Signature et cachet de l'établissement de formation	Signature du salarié