

Pizzaïolo

RÉF | 8604

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :
Fabriquer la pâte à pizza; Mettre en place les garnitures;
Garnir les pizzas; Cuire les pizzas; Réaliser les préparations annexes; Gérer la sécurité alimentaire; Gérer le service à la clientèle; Entreprendre la création d'une nouvelle pizzeria/ reprendre une pizzeria; Gérer l'organisation du commerce; S'informer de l'évolution du marché.

Programme

- **Cours :**

Introduction (métier, histoire, ingrédients, ...) (40h);
Réalisation des produits annexes (salés et sucrés) (24h);
Gestion spécifique liée à une pizzeria (32h);
Fabrication des pizzas (pâtes et garnitures) (60h);
Vente et service d'une commande (24h).

- **Pratique professionnelle :**

Formation en alternance. Vous devrez donc être occupé dans la profession sous forme soit :

- d'une [convention de stage](#) passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un délégué à la tutelle;
- d'un contrat de travail;
- d'une pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

Le [délégué à la tutelle](#) est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. (Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences).

Cette formule en alternance (cours + pratique

professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, [consultez la fiche formation de l'IFAPME](#)

- **Attention :**

Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.

MAIS, les cours seront suivis dans un [Centre IFAPME](#).

Certification(s) visée(s)

Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion

Type de formation

[Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée

1 an

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être donnés en journée.

Début

Septembre

Coût

+/- 335 euros

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre agé de 18 ans au 31/12 **ET** être porteur du CESI ou du C2D dans les sections générale, technique ou artistique **OU** être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes **OU** avoir suivi avec fruit le troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification **OU** réussir un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français). Moyennant certaines qualifications dans le métier, il est possible d'être dispensé de l'année préparatoire.

Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

[Consultez les modalités d'inscription dans un centre IFAPME sur le site de l'organisme.](#)

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages ([voir les permanences](#)).

Organisme

SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise

Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: 0800 85 210
<https://www.efp.be/>

