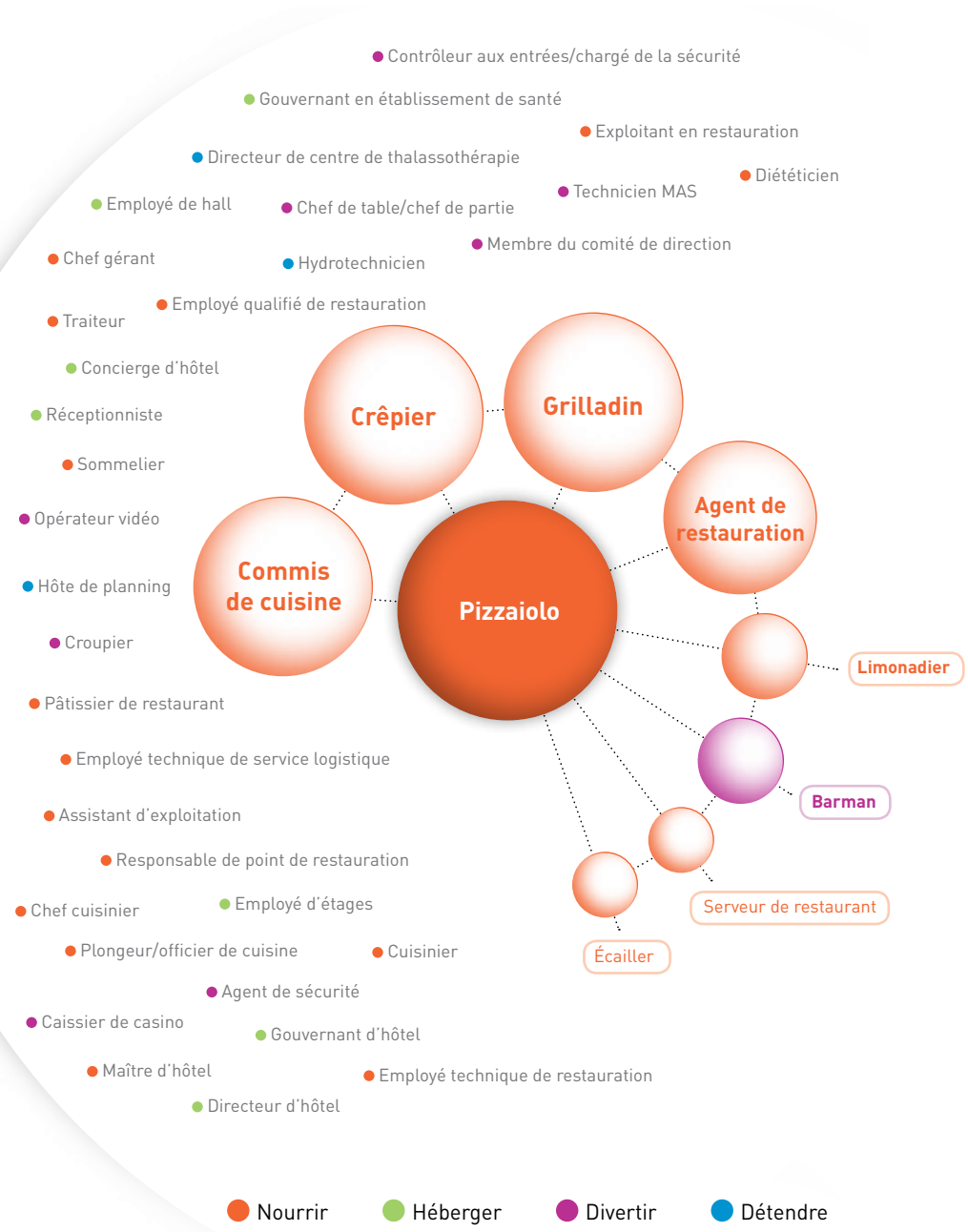


CARTOGRAPHIE

« Si j’étais amené à ne plus exercer le métier de pizzaiolo, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d’une bulle métier se rapproche de celle du métier d’origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d’une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd’hui, plusieurs dizaines de milliers de personnes exercent le métier de pizzaiolo en France.

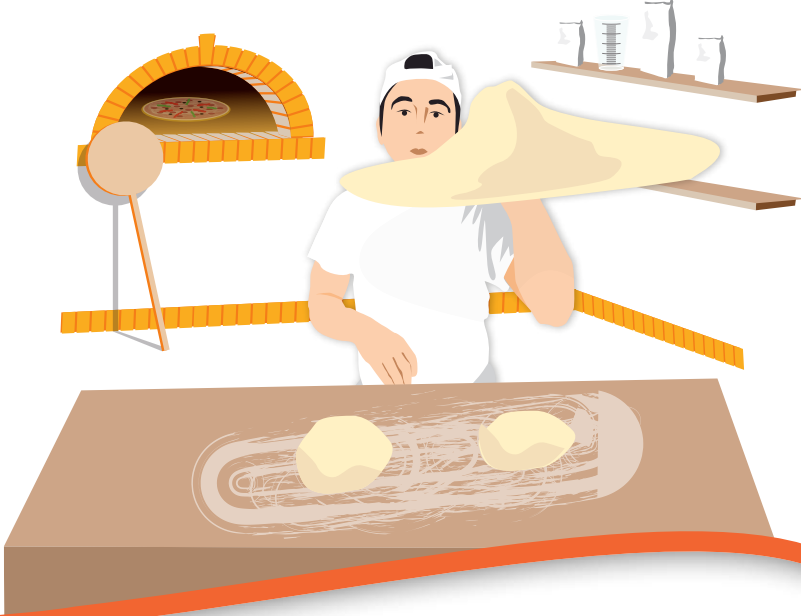


OPCA Fafih
Observatoire de l’Hôtellerie et de la Restauration
3, rue de la Ville l’Évêque
75008 Paris
observatoire@fafih.com

www.fafih.com
www.metiers-hotel-resto.fr



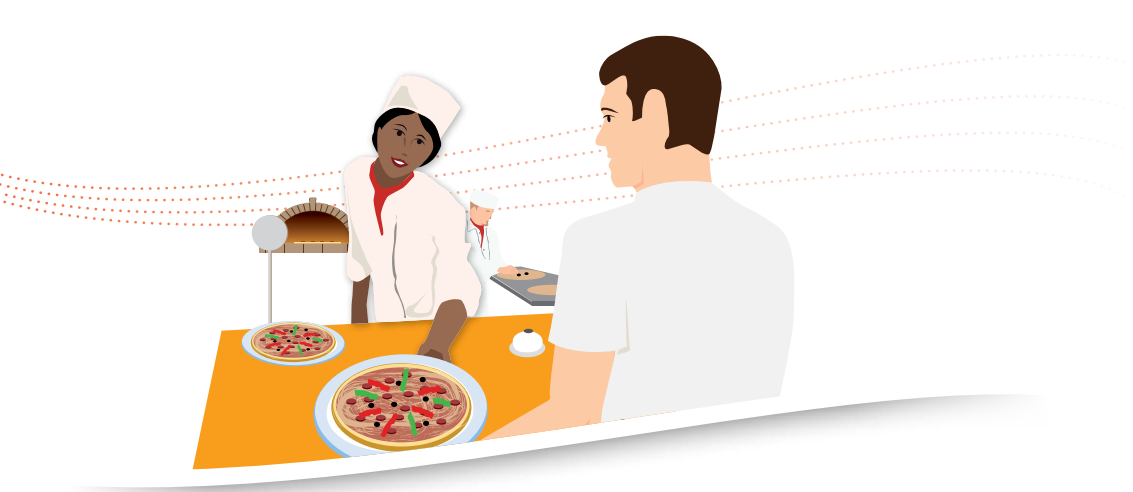
LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



PIZZAIOLO H/F

- Assurer la chaîne des opérations de fabrication de pizzas, depuis l’approvisionnement jusqu’à la distribution.
- Réaliser la fabrication et cuisson de pizzas au four à bois, à gaz ou électrique.
- Concevoir éventuellement de nouveaux produits.
- Faire, le cas échéant, le service ou la vente directe.





PIZZAIOLO H/F

Fonctions principales

- Approvisionnement et mise en place du poste de fabrication de pizzas
- Fabrication des pizzas
- Distribution et vente de pizzas
- Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement

Certifications principales

- CQP Pizzaiolo de la CPNE-IH
- CQP Cuisinier de la CPNE-IH
- CAP Cuisine

Accès

- Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

Parcours professionnels

Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En exerçant le même métier :**
la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :**
cuisinier par exemple.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :**
structure collective par exemple.
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier :**
les savoir-faire et compétences développés par le pizzaiolo peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers, notamment dans le domaine du commerce.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier de pizzaiolo s'organise autour de quatre grandes fonctions :

Approvisionnement et mise en place du poste de fabrication de pizzas

- Évaluer les quantités d'ingrédients à commander
- Réceptionner, vérifier et stocker les marchandises
- Réaliser la pâte dans le respect de la température du mix et de la durée de vie de la pâte.
- Préparer les ingrédients : lamellage des champignons, cuisson des oignons, préparation de la sauce tomate, remise en température des surgelés, pré-cuisson,...
- Réaliser la casquette en fonction du nombre de couverts estimé
- Découper des pâtons manuellement ou à la machine
- Réaliser le boulage
- Stocker les pâtons dans les bacs

Fabrication des pizzas

- Allumer et nettoyer le four à bois, nettoyer le four électrique
- Fleurer et étaler les boules de pâte
- Préparer des abaisses en nombre
- Étaler de la sauce « en escargot », peser des ingrédients à l'estime ou avec un instrument
- Répartir des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- Vérifier et maintenir la température du four
- Enfourner et disposer en fonction de la température du four
- Surveiller la cuisson (rotations répétées si four à bois)

Distribution et vente de pizzas

- Accueillir la clientèle *selon les établissements*
- Prendre des commandes au téléphone *selon les établissements*
- Emballer pour la vente à emporter
- Mettre sur plateau pour service direct
- Vendre et encaisser *selon les établissements*

Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement

- Conditionner et stocker les denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit
- Surveiller la propreté de la tenue vestimentaire
- Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur
- Utiliser et stocker des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, le pizzaiolo doit posséder les capacités suivantes :

Capacités relationnelles et comportementales

- Adopter une tenue et une présentation compatible avec les règles d'hygiène et sécurité et avec l'accueil de clientèle
- Conseiller le client
- Gérer une file d'attente
- Travailler en équipe
- Travailler éventuellement sous le regard des clients

Capacités techniques et fonctionnelles

- Maîtriser les techniques d'accueil et de vente au comptoir
- Adopter les gestes et postures adéquats pour travailler dans les meilleures conditions possibles
- Optimiser les temps de moindre activité
- Produire dans la stricte application des normes spécifiques, de la législation sur l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Réaliser la chaîne des opérations de fabrication depuis l'approvisionnement jusqu'à la distribution
- S'organiser de façon à supporter la pression des « coups de feu »
- Travailler en autonomie et autocontrôler son travail
- Savoir compter et rendre la monnaie

