

PIZZAIOLO



Secteur :

➤ **Hôtels, cafés, restaurants**



Insertion professionnelle :



Affinité :

Le travail manuel



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

CAP

Maître dans l'art de faire voler les pâtes, le pizzaiolo assure la fabrication de pizzas depuis l'approvisionnement des aliments jusqu'à la distribution. Il **prépare et cuit les pizzas au four à bois, à gaz ou électrique**. Il conçoit éventuellement de nouveaux produits et peut effectuer le service ou la vente directe.

Les activités principales



- ✓ Approvisionnement et stockage des ingrédients
- ✓ Mise en place de son poste avec la réalisation de la pâte et la préparation des ingrédients
- ✓ Fabrication et cuisson au four des pizzas
- ✓ Réalisation de la distribution et de la vente auprès des clients
- ✓ Nettoyage et remise en état de son poste de travail

Le lieu de travail



- ✓ Restaurants (traditionnels, gastronomiques, brasseries...)

Les qualités requises



- ✓ Autonome

- ✓ Relation client
- ✓ Organisation
- ✓ Sens de la communication

Les formations possibles



Niveau CAP

- ✓ [CAP cuisine](#)

Certifications

- ✓ [CQP Pizzaiolo](#)
- ✓ [Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine](#)

Bonne nouvelle, ce métier est accessible sans expérience !

Les possibilités d'évolution



- ✓ [Cuisinier\(ère\)](#)
- ✓ [Chef\(fe\) de partie](#)

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

