

Pizzaïolo/la

Imagination

Rapidité et efficacité

Rigueur et autonomie

Reine, napolitaine et margherita, entre autres, figurent à la carte du pizzaïolo.

Celui-ci peut exercer au sein d'un restaurant ou pratiquer la vente ambulante à bord d'un camion magasin ou remorque magasin, avec aménagement pizza adapté.

La fabrication des différentes pâtes à pizza et garnitures ainsi que les procédés de cuisson n'ont pas de secret pour lui !

Activités principales

Au quotidien, le pizzaiolo :

- Assure la fabrication et la cuisson des pizzas.
- Développe de nouvelles recettes en fonction des goûts de sa clientèle et de son imagination.
- Met en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans toutes les étapes de son travail.
- Assure la propreté des locaux, des équipements et du matériel utilisés.
- Conseille et fidélise la clientèle.

Emplois, évolution professionnelle

Pour les jeunes qui souhaitent s'orienter vers une carrière dans la cuisine, les débouchés sont assurés. Les salaires proposés peuvent être particulièrement attractifs.

La meilleure voie reste celle de l'apprentissage, qui permet une insertion rapide dans le monde du travail. La professionnalisation est également valorisée.

Après quelques années d'expérience, un salarié peut décider de se mettre à son compte en ouvrant sa propre entreprise (pizzeria, camion-magasin pizza, etc.). Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau III

- . CAP Cuisine
- . Titre professionnel
- . Branche - Commis de cuisine

Niveau IV

- . BP Cuisinier
- . Bac Pro Cuisine
- . Bac Techno Hôtellerie STRH (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)

CQP

- . Pizzaiolo

cgad@cgad.fr
www.cgad.fr
Tél. 01 44 90 88 44

CGAD
Les entreprises alimentaires
Associées au gouvernement
Membre de l'U22

 facebook.com/CGADTV
 @CGAD_france