

# G1604

## PIZZAIÖLO / PIZZAÏOLA

### Autres emplois décrits

- Crêpier / Crêpière
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de crêpes
- Préparateur vendeur / Préparatrice vendeuse de pâtes alimentaires fraîches
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de pizzas

### Définition

- Prépare, assemble et cuit des produits culinaires spécifiques (pizzas, crêpes, ...) selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Peut effectuer la vente et la livraison des produits préparés.

### Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec une formation de pizzaiolo, de crêpier ou un CAP cuisine.

Il est également accessible avec une expérience professionnelle ou des connaissances en production culinaire sans diplôme particulier.

### Compétences

#### Savoir-faire

Production, Fabrication	Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
	Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
	<b>Conduire une fermentation</b>
	Élaborer des recettes
	<b>Préparer des plats culinaires</b>
Maintenance, Réparation	Mélanger des produits et ingrédients culinaires
	Réaliser une garniture alimentaire
	Cuire une pizza au four
	<b>Réserver une pâte</b>
	Étaler une pâte à crêpe
Gestion des stocks	Former une pâte à pizza
	<b>Entretien un équipement, une machine, une installation</b>
	<b>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</b>
	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	<b>Conditionner des produits</b>

Logistique	Organiser le traitement des commandes
Transport	Livrer une commande
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne Informer, renseigner, orienter une personne sur les prestations et services proposés Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)
Développement commercial	Vendre une prestation ou un produit
Gestion administrative et comptable	Procéder à l'encaissement
Organisation	Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Pilotage et maîtrise des coûts	Assurer la gestion administrative d'une activité

## Savoir-être professionnels



Travailler en équipe  
Faire preuve d'autonomie  
Faire preuve de rigueur et de précision

## Savoirs

Domaines d'expertise	Allergies alimentaires
Normes et procédés	<b>Modes de conservation des produits alimentaires</b> <b>Modes de cuisson des aliments</b> Procédures d'encaissement <b>Procédures de conditionnement</b> <b>Fiches techniques de cuisine</b> <b>Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</b>

Produits, outils et matières	Caractéristiques des beignets, gaufres ou churros
	Caractéristiques des farines levure, additifs
	Caractéristiques des pâtes fraîches
	Compositions de salades
	Types de desserts
	<b>Types de pâtes à crêpe</b>
	<b>Types de pâtes à pizza</b>
	Types de sandwichs
	<b>Utilisation d'équipements, matériels et outillages de cuisine</b>
	Utilisation de crêpière
	<b>Utilisation de four à bois</b>
	<b>Utilisation de plaques de cuisson</b>
Techniques professionnelles	<b>Techniques de mise en forme des disques de pizzas</b>
	<b>Techniques de panification/fermentation</b>
	<b>Techniques de pliage de crêpe</b>
	<b>Techniques de tournage de pâte à crêpe</b>

## Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
	Horaires et durée du travail	Travail en horaires décalés Travail le week-end

## Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration