

Pizzaiolo

L'art de la pâte à l'italienne

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



Les qualités requises

- * Autonome
- * Relation client
- * Organisation
- * Sens de la communication



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

Le témoignage de Marco

Mon métier en 3 mots ?

Plaisir, partout, pour tous !

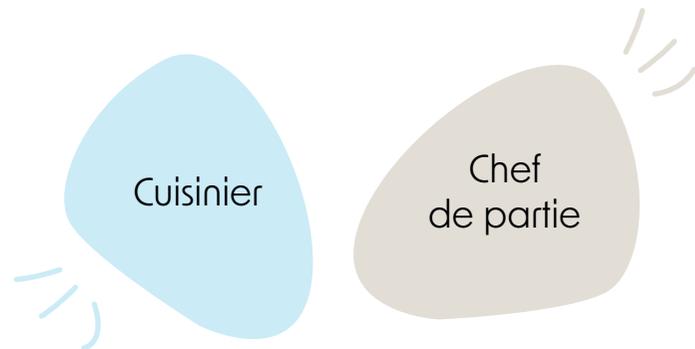
Pour moi, le pizzaiolo c'est un amoureux de la cuisine et des saisons. Il n'y a pas deux pizzas pareilles.

On a chacun nos recettes secrètes et c'est vraiment un métier où l'on n'arrête jamais d'apprendre.

Pizzaiolo, c'est connu dans le monde entier, on peut voyager et travailler n'importe où. L'essentiel c'est aimer partager ce que l'on fait.

Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Pizzaiolo, demain je peux devenir :



Pizzaiolo



Les formations possibles

* [CAP cuisine](#)

Certification

* [CQP Pizzaiolo](#)

* [Titre à finalité professionnelle \(TFP\) Commis de cuisine](#)

Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans et par la formation professionnelle continue.
Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution : 