G1604
PIZZAÏOLO / PIZZAÏOLA

Autres emplois décrits

- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de pizzas

Définition

Le pizzaïolo prépare et cuit les pizzas selon les recettes traditionnelles et les normes de l'établissement.

- Prépare la pâte, assemble et cuit les produits culinaires dans les règles de l'art
- Gère les stocks d'ingrédients et assure la fraîcheur des produits
- Informe sur la composition des pizzas préparées
- Peut prendre les commandes des clients et gérer les livraisons
- Peut gérer un commerce de restauration rapide spécialisé en pizzas

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP en cuisine. Une certification spécifique comme le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) pizzaïolo peut être un atout.

Certifications et diplômes :

- CQP pizzaïolo
- CAP cuisine

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Manipuler des équipements de cuisine
- Former une pâte à pizza
- Cuire une pizza au four
- Elaborer de nouvelles recettes et saveurs en testant différentes combinaisons d'ingrédients
- Contrôler la qualité des ingrédients avant usage
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Assurer le suivi des stocks en temps réel

- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Développement économique

- Présenter et décorer les préparations selon les consignes

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Gérer le recyclage des déchets après nettoyage Transition écologique

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Pétrir manuellement ou mécaniquement des pâtes
- Maintenir la température du four de manière constante
- Gérer le temps de cuisson pour chaque pizza
- Préparer des plats à base de produits locaux
- Adapter les recettes pour des besoins spécifiques (allergies, régimes alimentaires, préférences)
- Préparer des pizzas en respectant les normes d'hygiène
- Organiser le traitement des commandes
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Nettoyer son poste de travail après utilisation
- Définir des besoins en approvisionnement

Développement économique

- Communiquer avec les clients pour des demandes spécifiques
- Prendre une commande client
- Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)
- Evaluer la satisfaction client et ajuster les services
- Vendre une prestation ou un produit
- Optimiser l'assemblage des ingrédients pour une présentation soignée

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Gérer les plaintes de manière professionnelle
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Procéder à l'encaissement
- Effectuer des rapports quotidiens d'activité
- Appliquer les écogestes dans sa pratique Transition écologique

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Management, Social, Soin

- Encadrer et coordonner une équipe

Savoir-être professionnels

- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de contrôle de soi

Savoirs

Normes et procédés

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Connaissance des normes locales de restauration

Produits, outils et matières

- **Types de pâtes à pizza**
- Caractéristiques des farines levure, additifs
- Utilisation d'équipements de cuisine professionnels
- Utilisation de four à bois
- Produits biologiques — Transition écologique

Techniques professionnelles

- **Techniques de mise en forme des disques de pizzas**
- Respect des délais de préparation

Domaines d'expertise

- Gestion du temps en cuisine
- Sensibilisation aux allergies alimentaires
- Gestion des fournisseurs et des commandes
- Accueil et conseil des clients

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Exposition à de hautes températures

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires fractionnés
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Contrat travail saisonnier
- Intérim
- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Etablissement de restauration collective
- Etablissement de restauration rapide
- Etablissement de restauration traditionnelle
- Hôtellerie / Restauration

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail