

PIZZAIOLO



| | |
|---|---|
| Métier | Pizzaïolo |
| Département | Cuisine |
| Correspondance fiche ROME | G1603 |
| Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302) | Catégorie 3-116C |
| Description | Le pizzaïolo est en charge de la réalisation des plats de la carte d'une pizzeria : les pizzas classiques et élaborées, les recettes de pâtes fraîches et de bruschetta. Il dépend du responsable d'équipe ou du gérant ou de son assistant. |
| Tâches | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Met en marche les installations de cuisine <input type="checkbox"/> Fait la pâte suivant la recette <input type="checkbox"/> Contrôle le stock et prépare les différents composants pour la préparation des pizzas <input type="checkbox"/> Cuit les pâtes et les répartit en portions, démarre l'installation du bain-marie <input type="checkbox"/> S'occupe de la mise en place du salad-bar, prépare les salades et les pains à l'ail <input type="checkbox"/> Travaille et prépare la pâte <input type="checkbox"/> Prépare les commandes <input type="checkbox"/> S'occupe de l'entreposage et de la conservation des ingrédients <input type="checkbox"/> Entretien le matériel de cuisine et assure le nettoyage de la cuisine <input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement |
| Compétences/connaissances | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bases culinaire et connaissance de la cuisine italienne <input type="checkbox"/> Bonne capacité à travailler en équipe <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution et résistance au stress <input type="checkbox"/> Bonne condition physique, la chaleur qui règne derrière les fours à pizza rend particulièrement pénible le travail du pizzaïolo <input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) <input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie <input type="checkbox"/> Flexible vis-à-vis des horaires |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Diplôme/Formation attendue | <p>Le métier de Pizzaiolo s'apprend sur le terrain.</p> <p>Les filières de formation de base (cuisine) possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie <input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME <input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale <input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation,...) |
| Environnement de travail | Pizzeria |
| Conditions de travail | <p>Service coupé ou service direct Horaires variables</p> <p>Week-end et jours fériés Station debout prolongée Port de charges</p> <p>Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée</p> |
| Conditions salariales | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.862,29 € Brut (38h/semaine) |
| Possibilités d'évolution | <p>Au sein d'une pizzeria : chef d'équipe, chef de cuisine, directeur de pizzeria</p> <p>Ouvrir une pizzeria à son propre compte</p> |