

CQP Pizzaiolo - référentiel

Approvisionnement et mise en place

- Evaluation des quantités de produits et d'ingrédients à commander
- Réception, vérification et stockage des matières premières et des ingrédients
- Réalisation de la pâte dans le respect la température du mix et de la durée de vie de la pâte
- Préparation des ingrédients : lamellage des champignons, cuisson des oignons, préparation de la sauce tomate, remise en température des surgelés, pré cuisson....
- Réalisation de la casquette en fonction du nombre de couverts estimé
- Découpe des pâtons manuellement ou à la machine
- Réalisation du boulage
- Stockage des pâtons dans les bacs

Fabrication

- Allumage et nettoyage du four à bois
- Fleurage et étalement des boules de pâte
- Préparation des abaisses en nombre
- Etalement de la sauce « en escargot » (en spirale)
- Pesage des ingrédients à l'estime ou avec un instrument
- Répartition des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- Vérification et maintien de la température du four
- Enfournage et disposition en fonction de la température du four
- Surveillance de la cuisson (rotations répétées si four à bois)

Distribution et vente

- Accueil de la clientèle
- Prise de commande au téléphone
- Emballage en carton pour vente à emporter
- Mise sur plateau pour service direct
- Vente, encaissement

Hygiène, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel

- Nettoyage des mains et brossage des ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination
- Conditionnement et stockage des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit
- Surveillance de la propreté de la tenue vestimentaire
- Nettoyage du matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur
- Utilisation et stockage des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur