



CQP Pizziolo / IH

◆ OBJECTIFS

- Débouchés professionnels : établissements de restauration : restaurants, pizzeria,...

◆ PRE REQUIS

- Niveau requis : fin de scolarité obligatoire (niveau VI), test de compétences,
- Sélection sur dossier et entretien individuel
- Aptitudes et conditions spécifiques au métier : horaires décalés, station debout, conditions de travail au chaud et/ou au froid,
- Signature d'un contrat de travail avec une entreprise de la restauration

◆ DUREE DE LA FORMATION

- Contrat de professionnalisation sur 6 mois.
- Modalité d'alternance : 1 jour de cours par semaine
- 175 heures de formation en centre de formation

◆ STATUT ET COUT DE LA FORMATION

- Statut : salarié en contrat de professionnalisation
- Rémunération : pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et du niveau du candidat
- Coût de la formation : possibilité de prise en charge pour les salariés (OPCA)

◆ MODALITES D'EVALUATION

- Livret d'alternance
- Appréciation conjointe du tuteur en entreprise et du centre de formation
- Suivi en entreprise par un formateur-référent