

**Autres dénominations :** Préparateur-vendeur de pizzas / Préparatrice-vendeuse de pizzas

## Présentation du métier

Le / La pizzaïolo assure la chaîne des opérations de fabrication de pizzas, depuis l'approvisionnement jusqu'à la distribution. Il / Elle réalise la fabrication et la cuisson de pizzas au four à bois, à gaz ou électrique. Il / Elle conçoit éventuellement de nouveaux produits. Il / Elle réalise, le cas échéant, le service ou la vente directe.

## Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec une formation de pizzaïolo, de crêpier ou un CAP cuisine.

Il est également accessible avec une expérience professionnelle ou des connaissances en production culinaire sans diplôme particulier.

## Compétences professionnelles

- Appliquer les règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Appliquer un mode d'emploi, un document ou un fiche technique
- Boulangerie
- Élaborer des nouvelles recettes
- Entretien, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Gérer les stocks
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Organiser le traitement des commandes
- Préparer des pâtes fraîches
- Préparer des salades
- Procéder à l'encaissement
- Types de pâtes à pizza
- Utiliser des équipements, du matériel et des outillages de cuisine
- Utiliser un four à bois

## Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de réactivité
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- S'adapter aux changements
- Faire preuve de curiosité
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Prendre des initiatives et être force de propositions
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas](#).