

Un collaborateur qui met la main à la pâte

Pizzaïolo



Plus de 9.600 entreprises et indépendants sont déjà convaincus !

Et vous, séduit par les atouts de l'alternance ?

Infos : 0800 90 133
www.ifapme.be

En alternance,
formons vos futurs
pizzaïolos !

Formation
Chef d'entreprise
(1 an)



**Institut wallon
de Formation en Alternance
et des Indépendants et Petites
et Moyennes Entreprises**

Un réseau de Services et de Centres
de formation répartis sur 16 sites
dans toute la Wallonie.

www.ifapme.be

Tout sur les formations et l'alternance

relation.entreprise@ifapme.be

Ou appelez **gratuitement** le **0800 90 133**
(du lundi au vendredi, de 8h à 16h15)



Avec le soutien de Sita: www.sitadis.be



**PLAN
MARSHALL
4.0**



UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE INVESTISSENT
DANS VOTRE AVENIR



Avec l'aide de l'Union Européenne et de la Wallonie

VOS BESOINS...

De nombreuses commandes en cours et d'autres qui s'annoncent pour votre entreprise. Pour les mener à bien, vous recherchez des pizzaïolos qualifiés qui répondent à vos exigences ?

Et si nous les formions ensemble ?

UNE SOLUTION !

L'IFAPME lance, dès septembre 2018, une formation en alternance pour former des pizzaïolos avec les entreprises.

En complément de l'apprentissage du métier à vos côtés et pour être en prise directe avec le secteur, le stagiaire que vous accueillerez suivra des cours dans un de nos centres de formation.

Devenir « patron-formateur » avec l'IFAPME, c'est avoir envie de transmettre un savoir et de partager son expérience. C'est aussi donner à un jeune la chance d'apprendre un métier à vos côtés et d'apprécier la richesse de cet échange.

LES COMPÉTENCES

Au terme de la formation, le pizzaïolo sera responsable de la réalisation des pizzas dans le respect des normes d'hygiène exigées par l'AFSCA, de respecter les règles de sécurité et notamment porter une tenue professionnelle adaptée, et de respecter les réglementations concernant le tri sélectif.

Il fabrique les différentes pâtes à pizza utilisées, prépare les garnitures simples et élaborées. Il assure le pétrissage et la panification de la pâte, effectue la mise en place des garnitures et développe un sens de la créativité et de la décoration (« harmoniser efficacement les goûts et les couleurs »), puis de la cuisson des pizzas.

Il acquiert une bonne résistance physique (travail en station debout, exposition à la chaleur, horaires particuliers,...), un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode, une aptitude à travailler en équipe et un esprit commercial.

LA CONVENTION DE STAGE : PIZZAÏOLO

- > **Accessibilité** : toutes les entreprises, peuvent former un apprenant en Wallonie
- > **Coût** : www.ifapme.be/allocations
- > **Durée du contrat en alternance** : 1 an
- > **Âge de l'apprenant** : dès 18 ans

UNE FORMATION DYNAMIQUE !

Un programme de formation qui intègre toutes les compétences du métier;

- introduction : métier, histoire, culture, ingrédients, matériels, qualité, hygiène, sécurité et environnement;
- fabrication des pizzas;
- réalisation des produits annexes;
- vente et service d'une commande;
- gestion spécifique liée à une pizzeria.

LES CENTRES QUI DONNENT CETTE FORMATION



Centre IFAPME de Perwez
081 39 15 00
centre.perwez@ifapme.be
Rue des Dizeaux, 6
1360 Perwez



Centre IFAPME de MBC
065 39 88 40
service.mons@ifapme.be
Avenue du tir 79b
7000 Mons



Centre IFAPME de Verviers
087 32 54 54
centre.verviers@ifapme.be
Rue de Limbourg, 37,
4800 Verviers



Centre IFAPME de Charleroi
071 28 10 00
info.charleroi@ifapme.be
Chaussée de Lodelinsart, 417
6060 Gilly

Bonnes raisons de former en Alternance avec l'IFAPME

WIN WIN !

Progressivement, l'apprenant exécute des tâches de plus en plus complexes et vous permet de décrocher des contrats supplémentaires.

Dès le départ, l'apprenant acquiert les gestes techniques et savoir-faire que vous lui transmettez. Il les mettra en œuvre au bénéfice de votre entreprise.

En contrepartie de son investissement, l'apprenant reçoit une allocation mensuelle évolutive. Des incitants financiers existent.

> www.ifapme.be/allocations

Le délégué à la tutelle ou référent de l'IFAPME sera votre interlocuteur privilégié.

Le programme de formation est conçu, adapté et enseigné par des experts et professionnels actifs de votre secteur.

