



Fiche métier : **PIZZAIÖLO**

Département : Cuisine

Correspondance fiche ROME : G1603

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie 3 – 116C

Responsable hiérarchique :

Description du poste

Le pizzaiolo 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 principales

- Met en marche les installations de cuisine
- Fait la pâte suivant la recette
- Contrôle le stock et prépare les différents composants pour la préparation des pizzas
- Cuit les pâtes et les répartit en portions, démarre l'installation du bain-marie
- S'occupe de la mise en place du salade-bar, prépare les salades et les pains à l'ail
- Travaille et prépare la pâte
- Prépare les commandes
- S'occupe de l'entreposage et de la conservation des ingrédients
- Entretien le matériel de cuisine et assure le nettoyage de la cuisine
- Respecte les engagements envers l'environnement

Compétences & connaissances

- Bases culinaires et connaissance de la cuisine italienne
- Bonne capacité à travailler en équipe
- Rapidité d'exécution et résistance au stress
- Bonne condition physique, la chaleur qui règne derrière les fours à pizza rend particulièrement pénible le travail du pizzaiolo
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Respect de la hiérarchie
- Flexible vis-à-vis des horaires

Diplômes & formations

Le métier de Pizzaiolo s'apprend sur le terrain. Les filières de formation de base (cuisine) possibles sont :

- Les études secondaires de plein exercice : section hôtellerie
- L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME
- L'enseignement de promotion sociale
- Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, ...)

Environnement de travail

- Pizzeria

Conditions de travail

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
- Week-end et jours fériés

Conditions salariales

- Salaire mensuel minimum : 2.519,02 € brut (38h/semaine)

Possibilités d'évolution

- Au sein d'une pizzeria : chef d'équipe, chef de cuisine, directeur de pizzeria
- Ouvrir une pizzeria à son propre compte

- Station debout prolongée
- Port de charges
- Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée

Mise à jour : 01-2026