



Règlement des examens et assurance qualité

Certification

Fabriquer des pizzas artisanales

Ce règlement a pour but de définir les règles de délivrance de la certification “**Fabriquer des pizzas artisanales**” mise en place par le Centre de Formation National de la Pizza représenté par son président BICCHIERAI Ludovic.

Il est tenu à disposition des candidats et des membres du jury ainsi que des partenaires habilités par le certificateur habilité à organiser les épreuves d'évaluation sur simple demande auprès du certificateur et ses partenaires ou consultable sur le site internet du certificateur :

<https://cfnp-formation-pizza.com/pizzaiolo/>



Table des matières

1. Pré-requis et conditions d'accès à la certification	5
1.1. Conditions d'inscription	5
1.2. Liste des pièces à fournir pour s'inscrire aux épreuves certificatives et recevabilité	5
2. Calendrier du parcours certifiant	7
3. Modalités de la certification	7
3.1. Accès à l'examen et identification du candidat	7
3.2. Égalité de traitement des candidats	8
3.3. Description et organisation des épreuves certificatives	8
3.4. L'organisation des épreuves	9
3.5. Aménagements d'épreuves	10
3.6. Discipline, tenue et comportement	11
3.7. Fraudes et sanctions	11
4. Jury d'évaluation et de certification	12
5. Conditions de réussite de la certification et notification des résultats	14
5.1. Conditions de réussite	14
5.2. Évaluation et délivrance de la certification	15
5.3. Notification des résultats	15
5.4. Modalités de rattrapage	15
5.5. Voies de recours	16
6. Gestion des réclamations et dysfonctionnement	17
7. Modalités de communication du règlement de certification	18
8. Démarche Qualité	18
8.1. Rôle et mission du conseil de perfectionnement	18
8.2. Enquête de suivi	20
9. Partenaires habilités à organiser les épreuves d'évaluation	20
9.1. Conditions d'habilitation des partenaires préparateurs à la certification	21
9.2. Engagements des organismes certificateurs	22
9.3. Engagements du partenaire préparateur	22
9.4. Suivi qualité et obligations de communication du partenaire	23
9.5. Durée d'habilitation et sanctions en cas de non-conformité	24
10. RGPD	24
11. Contact	26



Dans le présent document, le terme « Certification » fait référence à la certification intitulée « Fabriquer des pizzas artisanales ». Le règlement ci-dessous est établi en cohérence avec le référentiel de compétences et d'évaluation, disponible en annexe 1.

1. Pré-requis et conditions d'accès à la certification

1.1. Conditions d'inscription

La certification vise à professionnaliser les acteurs des métiers de bouche dans la fabrication artisanale de pizzas. Elle couvre toutes les étapes de production : élaboration de la pâte, façonnage, composition des garnitures, cuisson, et présentation du produit fini. Les compétences évaluées sont ancrées dans la pratique professionnelle, avec un accent sur la qualité organoleptique, la maîtrise des outils et des techniques, ainsi que le respect des normes d'hygiène. Cette certification s'adresse aux professionnels du secteur (boulangers, cuisiniers, traiteurs...) souhaitant développer une offre de pizzas artisanales, en valorisant leur savoir-faire dans un cadre commercial.

Publics cibles :

- boulangers, pâtisseries, charcutiers-traiteurs, crêpiers, cuisiniers,
- salariés ou indépendants évoluant en restauration traditionnelle, rapide ou ambulante,
- porteurs de projet de reconversion disposant d'un socle professionnel dans les métiers de bouche.

Pré-requis :

Pour accéder à la formation, la personne candidate devra être titulaire d'un titre ou diplôme relevant des métiers de bouche, ou justifier d'une expérience professionnelle de 6 mois minimum dans ce secteur.

1.2. Liste des pièces à fournir pour s'inscrire aux épreuves certificatives et recevabilité

Toute personne souhaitant s'inscrire à la certification Fabriquer des pizzas artisanales doit adresser sa demande au certificateur suivant :

- **Centre de Formation National de la Pizza (CFNP)**



La demande peut être transmise via le site internet suivant :

- <https://cfnp-formation-pizza.com/pizzaiolo/>

Ou par mail à l'adresse suivante :

- cfnpformationpizza@gmail.com

Elle peut également être déposée auprès d'un partenaire habilité à organiser les épreuves d'évaluation.

Pièces obligatoires à fournir pour la recevabilité du dossier :

- Une pièce d'identité en cours de validité : Carte nationale d'identité (recto-verso), ou Passeport, ou Carte de séjour
- Les coordonnées complètes de la personne candidate : Numéro de téléphone, Adresse postale, Adresse électronique

La certification est accessible par la voie de la formation continue ou par candidature individuelle.

En cas de parcours individuel :

Le candidat devra présenter un titre ou diplôme relevant des métiers de bouche (CAP, BEP, Titre professionnel ou certification professionnelle RNCP), ou justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 6 mois dans ce secteur (attestation d'employeur, certificat de travail, ...).

En cas de parcours de formation continue :

Il est demandé un **justificatif de suivi de formation continue** attestant d'un taux d'assiduité d'au moins 80 %, délivré par le certificateur ou un organisme partenaire habilité, sous forme d'attestation de formation ou de certificat de réalisation

⚠ La demande d'inscription ne sera examinée qu'à réception d'un dossier complet. Tout dossier incomplet sera refusé. L'inscription à la certification vaut acceptation du présent règlement.



2. Calendrier du parcours certifiant

La certification est organisée par sessions, le plus souvent à l'issue d'un parcours de formation. Quel que soit le calendrier retenu, le déroulement du parcours certifiant pour chaque candidat ou candidate suit les étapes suivantes :

1. **Convocation à l'examen** : La personne candidate reçoit une convocation par courrier électronique le jour de l'entrée en formation. Une confirmation de rappel peut être effectuée la veille de la date de l'épreuve.
2. **Délibération du jury** : Le procès-verbal (PV) du jury est établi après la tenue de l'épreuve.
3. **Communication des résultats** : La décision relative à l'obtention de la certification est communiquée suivant l'émission du PV de jury.

En cas de réussite, le certificat est délivré sous forme de **parchemin officiel**, remis en main propre à la suite de l'examen suivant la communication des résultats.

3. Modalités de la certification

3.1. Accès à l'examen et identification du candidat

La **session d'examen** se déroule en présentiel, dans une salle dédiée et équipée, garantissant des conditions optimales de passage :

- Pièce fermée pour assurer la confidentialité de l'épreuve,
- Environnement calme, propice à la concentration,
- Matériel complet nécessaire à la fabrication des pizzas.

Le lieu et l'heure de convocation sont confirmés la veille de l'épreuve, soit par mail, soit par un rappel oral.

Accueil des candidats

Au début de la session :

- L'identité de la personne candidate est vérifiée par présentation d'une pièce d'identité en cours de validité,
- Les informations personnelles (nom, prénom, date de naissance, coordonnées) sont corroborées oralement,
- Une feuille d'émargement est signée par le candidat et les membres du jury avant le démarrage de l'épreuve.



3.2. Égalité de traitement des candidats

Le certificateur s'engage pleinement à garantir l'égalité de traitement entre les candidats, notamment en veillant à l'absence de toute forme de discrimination, conformément aux dispositions de l'article L.1132-1 du Code du travail. À ce titre, aucun candidat ne peut être défavorisé, dans le cadre d'une évaluation certificative, en raison notamment de son origine, de son sexe, de ses mœurs, de son orientation sexuelle, de son identité de genre, de son âge, de sa situation de famille, de ses opinions, de ses convictions religieuses, de son état de santé, de son handicap ou de sa perte d'autonomie (liste non exhaustive).

En cohérence avec ce principe fondamental, le jury ne doit disposer que des informations strictement nécessaires à l'identification du candidat et à l'évaluation de ses compétences, en référence au référentiel de certification. Toute donnée sans lien direct avec ces finalités est exclue du processus d'évaluation.

3.3. Description et organisation des épreuves certificatives

Évaluation pratique individuelle en situation simulée ou réelle, d'une durée totale de 40 minutes :

Fabrication complète de 3 pizzas artisanales (pâte, façonnage, garniture, cuisson, présentation) dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pendant toutes les étapes. Durée maximale : 30 minutes

L'épreuve comporte :

- la fabrication complète d'une pizza artisanale (empâtement, boulage, étalage des abaisses, garniture, cuisson et préparation),
- l'explicitation orale ou écrite des choix techniques (ingrédients, protocoles, matériels),
- le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pendant toutes les étapes.



Cette épreuve est suivie d'un entretien oral avec le jury d'une durée de 10 minutes pendant lequel le candidat argumente ses choix techniques (sélection des ingrédients, utilisation des matériels et protocoles mis en oeuvre)

L'évaluation est réalisée par un jury de professionnels qualifiés

Seront évalués :

- la qualité technique et organoleptique de la pizza réalisée,
- la cohérence des procédés utilisés avec les objectifs professionnels,
- la conformité aux bonnes pratiques d'hygiène,
- la capacité à reproduire la production de manière autonome et professionnelle.

Le jury complètera la grille d'évaluation mise à disposition par l'organisme certificateur.

3.4. L'organisation des épreuves

Chaque certificateur ou, le cas échéant, chaque partenaire habilité à organiser les épreuves d'évaluation désigne un responsable des épreuves. Celui-ci est garant de la bonne organisation et du bon déroulement du processus de certification.

Ses missions principales sont les suivantes :

- Organiser la planification et la logistique des épreuves,
- Informer les candidats de leur convocation :
 - Date et heure de passage,
 - Lieu de passage en cas d'épreuve en présentiel,
- Transmettre aux membres du jury, au minimum 7 jours ouvrés avant l'examen, l'ensemble des documents nécessaires à l'évaluation :
 - Grille d'évaluation,
 - Procès-verbal du jury,
 - Documents éventuellement fournis par les candidats,
- Notifier les candidats des résultats à la suite de l'examen et suivant l'émission du PV de jury.
- Remettre le parchemin de certification aux candidats admis :
 - Remise en main propre.
- Gérer les éventuels litiges ou réclamations formulés par les candidats.



Contact

Pour toute question ou demande d'information, le candidat peut joindre le responsable des épreuves de l'organisme certificateur dont il dépend à l'une des adresses suivantes :

- cfnpformationpizza@gmail.com

Ou se rapprocher du partenaire habilité auprès duquel il a effectué son inscription.

3.5. Aménagements d'épreuves

Le décret n°2021-389 du 2 avril 2021, relatif aux conditions d'enregistrement des certifications professionnelles dans les répertoires nationaux, renforce l'exigence d'accessibilité universelle et de prise en compte des situations de handicap dans l'élaboration et la mise en œuvre des référentiels de compétences et de certification. Cette exigence constitue un critère essentiel dans l'appréciation de la qualité d'un projet de certification.

Dans ce cadre, tout candidat en situation de handicap est invité à se faire connaître dès son inscription, en contactant le référent handicap de l'organisme certificateur : REYNAUD Julie pour le Centre de Formation National de Pizzaiolo - cfnpformationpizza@gmail.com.

Ce signalement permet de garantir l'anticipation des besoins et de proposer des aménagements individualisés et adaptés, en conformité avec les principes d'égalité des chances et de non-discrimination.

Les épreuves certificatives peuvent ainsi être aménagées, en fonction des besoins identifiés, notamment par :

- L'octroi d'un temps supplémentaire (tiers temps ou autre durée adaptée)
- Le report à une session ultérieure, lorsque la situation l'exige ;
- L'adaptation du mobilier, des équipements informatiques, des supports de présentation ou des modalités d'évaluation (format audio, transcription, etc.) ;
- La mise à disposition d'un accompagnement humain ou technique, si nécessaire ;
- La mobilisation des ressources et expertises de l'AGEFIPH, ou de toute autre structure compétente, pour évaluer et mettre en œuvre les solutions adaptées.

Le référent handicap de CFNP assure l'analyse des demandes, en lien avec le candidat, et coordonne la mise en œuvre des aménagements avec les professionnels concernés. Il veille à ce que chaque situation soit traitée de manière confidentielle, individualisée et conforme au cadre légal.



3.6. Discipline, tenue et comportement

Le candidat doit être ponctuel et respecter l'heure de passage attribuée, et respectueux des intervenants, membres du jury et autres candidats présents le jour de l'examen.

En cas de non-présentation à l'examen, ou non-respect des personnes présentes ou du présent règlement, le candidat sera exclu du passage de la certification. Il devra alors recommencer le processus d'inscription depuis le début.

3.7. Fraudes et sanctions

En cas de constat avéré de fraude, le candidat est immédiatement exclu du processus de certification. Il lui est alors définitivement interdit de faire valoir cette certification sur son curriculum vitae ou dans tout autre cadre personnel ou professionnel. Il ne pourra se prévaloir ni de sa qualité de candidat ni d'un quelconque résultat aux épreuves. Cette exclusion pour motif de fraude est irrévocable et s'applique à vie.

Quelles que soient les conditions de passation, il appartient au candidat de :

- justifier de son identité ;
- respecter strictement les consignes relatives à la confidentialité des épreuves ;
- se conformer aux règles de surveillance en vigueur.

4. Jury d'évaluation et de certification

Afin de garantir l'impartialité, la transparence et la qualité du processus d'évaluation, le jury chargé de statuer sur l'attribution de la certification est désigné en amont selon des critères stricts. Ce jury, commun à l'évaluation et à la certification, est composé comme suit :

- Il comprend au minimum 50 % de membres extérieurs à l'organisme de formation ou au certificateur,
- Il est composé d'un nombre impair de membres, afin de permettre une décision claire à l'issue



des délibérations,

- Un formateur ayant assuré tout ou partie du parcours de formation ne peut en aucun cas siéger en tant que juré. Il peut néanmoins être présent lors de l'épreuve, à titre d'observateur sans droit de vote,
- Aucun membre du jury ne doit entretenir de lien personnel ou professionnel avec la personne candidate, de nature à compromettre son impartialité ou à influencer la décision de certification.

Voie d'accès à la certification	Oui	Non	Composition des jurys
Par expérience		X	
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		x	
Par candidature individuelle	X		Le jury d'évaluation et de certification est composé de 3 personnes : - un représentant de l'organisme certificateur, n'ayant pas de lien ni formé de candidat inscrit à la session d'examen dont il est membre. - deux professionnels extérieurs expérimentés d'au moins 5 ans dans la restauration et procédant à la fabrication de pizzas dans le cadre de leurs activités.
En contrat d'apprentissage		x	
En contrat de professionnalisation		X	
Après un parcours de formation continue	X		Le jury d'évaluation et de certification est composé de 3 personnes : - un représentant de l'organisme certificateur, n'ayant pas de lien ni



Voie d'accès à la certification	Oui	Non	Composition des jurys
			formé de candidat inscrit à la session d'examen dont il est membre. - deux professionnels extérieurs expérimentés d'au moins 5 ans dans la restauration et procédant à la fabrication de pizzas dans le cadre de leurs activités.

Le jury d'évaluation est appelé à **délibérer à partir des 3 éléments suivants** :

- Le respect de l'ensemble des conditions et modalités de la Certification telles que fixées dans le présent règlement;
- Le contenu des épreuves telles que restituées par le candidat et conformément aux livrables définis dans le présent règlement;
- La grille d'évaluation des compétences qui lui est remise avant chaque session d'examen et que chaque membre du jury complète individuellement pour chaque candidat.

Le jury de certification statue lors de la commission de délibération sur la décision de certification au regard des résultats des PV de jury.

5. Conditions de réussite de la certification et notification des résultats

5.1. Conditions de réussite

Pour être déclaré admis à la certification, le candidat doit satisfaire aux exigences suivantes, évaluées au cours d'une épreuve pratique individuelle, d'une durée de 40 minutes, réalisée en situation simulée ou réelle :

1. Réalisation complète et maîtrisée d'une pizza artisanale (30 minutes) :

- o Une pâte à la structure conforme aux critères professionnels (souple, homogène, bien fermentée),
- o Un boulage,
- o Un façonnage précis et adapté à la typologie de pizza choisie,
- o Une garniture équilibrée, techniquement maîtrisée et conforme aux règles d'hygiène,



- Une cuisson homogène, maîtrisée et adaptée au matériel utilisé,
 - Une présentation finale soignée, valorisant le produit dans un contexte de vente.
- 2. Capacité à expliciter ses choix techniques (10 minutes) en justifiant :**
- Le choix des ingrédients et des protocoles de fabrication,
 - L'adaptation des équipements et techniques aux résultats attendus,
 - La cohérence des pratiques avec les contraintes d'une production professionnelle.
- 3. Respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout au long du processus de fabrication.**

L'ensemble des critères est évalué à partir d'une grille d'observation validée par les certificateurs. Pour être reçu, le candidat doit valider les 7 compétences constituant le référentiel. Il doit répondre aux exigences de validation des critères d'évaluation définis pour chaque compétence (grille d'évaluation)¹, sans manquement majeur aux exigences en matière d'hygiène ou de sécurité.

5.2. Évaluation et délivrance de la certification

Le jour même de la session d'examen, le jury statue sur la validation de la certification au regard des compétences observées, en s'appuyant sur la grille d'évaluation. Un PV de Jury de certification est émis statuant sur l'admission de chaque candidat.

5.3. Notification des résultats

Les résultats relatifs à l'obtention de la certification **Fabriquer des pizzas artisanales** sont communiqués individuellement à chaque candidat, suivant l'émission du procès-verbal (PV) du jury établi à la suite de l'examen.

En cas de validation de l'ensemble des compétences attendues, la personne candidate reçoit un parchemin officiel attestant de l'obtention de la certification suivants la notification des résultats. Ce document est :

- Remis en main propre, contre signature.

¹ Annexe 1



La liste nominative des personnes certifiées est conservée par les organismes certificateurs et tenue à disposition de France Compétences, conformément aux obligations réglementaires liées à l'enregistrement de la certification au Répertoire Spécifique.

5.4. Modalités de rattrapage

En cas de non-obtention de la certification, le candidat peut bénéficier, dans certaines conditions, d'un rattrapage partiel ou total selon les modalités définies ci-dessous :

- **Rattrapage autorisé pour absence justifiée**

Si le candidat ne s'est pas présenté à l'épreuve pour un motif de force majeure dûment justifié (ex. : certificat médical, événement familial grave, catastrophe naturelle), elle pourra être reprogrammée sur une session ultérieure, sans avoir à recommencer l'intégralité du processus d'inscription. Cette décision est prise par le certificateur, sur examen des justificatifs fournis.

- **Rattrapage partiel en cas de compétences non acquises (2 maximum)**

Lorsque l'épreuve révèle des compétences non acquises, mais que les résultats démontrent une maîtrise partielle des attendus, un rattrapage ciblé peut être proposé, à l'initiative du jury. Ce rattrapage prend la forme d'une épreuve complémentaire, centrée uniquement sur les compétences non validées et organisée dans un délai de 3 à 6 mois maximum, à l'occasion d'une session spécifique ou collective.

- **Nouvelle inscription en cas d'échec global**

En cas d'échec global à l'épreuve ou d'avis défavorable formel du jury, le candidat devra recommencer l'ensemble du processus d'inscription si elle souhaite se représenter à la certification. Aucun report automatique n'est prévu dans ce cas.

Toutes demandes de rattrapage doivent être formulées par écrit auprès de l'organisme certificateur concerné, dans un délai de 15 jours ouvrés suivant la notification des résultats.

Un seul rattrapage est autorisé.



5.5. Voies de recours

Tout candidat souhaitant contester la décision des membres du jury peut effectuer un recours : Par mail ou par courrier, au responsable des épreuves de l'organisme certificateur :

cfnppformationpizza@gmail.com

CFNP - ZAC DES EMPALLIERES Allée Jacqueline Auriol BAT B1 13730 ST VICTORET
ou auprès du partenaire habilité dont il dépend.

Dès réception de la demande, la direction de l'organisme certificateur procède à une analyse approfondie, sur la base des éléments transmis par le candidat et du procès-verbal de jury. Une réponse motivée est adressée au candidat dans un délai maximum de 10 jours calendaires.

Selon les cas, la réponse peut inclure les éléments suivants :

- Rappel du caractère souverain des décisions du jury de certification, et explication des motifs ayant conduit à la non-attribution de la certification, en référence aux critères du référentiel d'évaluation ;
- Rappel des possibilités de rattrapage, si cette procédure est prévue dans le règlement de certification ;
- Proposition exceptionnelle de réexamen, si un aléa ou une erreur manifeste a été identifié dans le déroulement des épreuves ou dans le traitement du dossier. Dans ce cas, la candidature pourra être soumise à une nouvelle session de jury.

6. Gestion des réclamations et dysfonctionnement

La gestion des réclamations et des dysfonctionnements concerne tout incident ou irrégularité survenue dans le cadre du dispositif de certification, qu'il se produise pendant la phase de formation, au cours des évaluations ou à l'issue de la session d'examen (notamment dans le cadre de l'analyse de la satisfaction des bénéficiaires).

En cas de dysfonctionnement ou de réclamation durant le processus de certification, l'incident doit être signalé dans les plus brefs délais au référent certification. Celui-ci réunit les membres du jury afin d'évaluer la situation et de statuer sur les suites à donner.

- La décision est prise de manière collégiale par les membres du jury.
- En cas de désaccord, la voix du président du jury est prépondérante.



- Une fois la décision rendue, elle est transmise à la direction de l'organisme certificateur, qui en vérifie la conformité et, le cas échéant, établit un rapport formel, signé et remis au candidat concerné.

Le candidat est alors informé des voies de recours possibles, conformément aux procédures internes de traitement des litiges.

Tout candidat ou partie prenante peut formuler une réclamation via les moyens suivants :

Les réclamations sont à adresser, au choix par mail ou par courrier, au responsable des épreuves de l'organisme certificateur : cfnppformationpizza@gmail.com ZAC DES EMPALLIERES Allée Jacqueline Auriol BAT B1 13730 ST VICTORET ou auprès du partenaire habilité dont il dépend.

Une fois reçue, la réclamation est instruite en interne par le référent certification, en vue :

- d'identifier les causes de l'incident ou de l'insatisfaction ;
- de proposer, si nécessaire, des actions correctives ou préventives ;
- de préciser les modalités de réponse ou de recours disponibles pour le requérant.
-

Une réponse écrite (par e-mail ou courrier) est transmise au réclamant dans un délai maximum de 14 jours ouvrés. Toutes les données relatives à la gestion des réclamations sont documentées et archivées dans un espace numérique sécurisé (drive partagé) pour une durée minimale de 5 ans, dans une logique d'amélioration continue.

7. Modalités de communication du règlement de certification

Le présent règlement est **communiqué par mail à chaque candidat**, à au moins 2 reprises sur les 3 occasions suivantes :

- Lors des échanges préalables à la Certification avec le candidat,
- Lors de l'inscription du candidat à la Certification,
- Lors de l'envoi de la convocation à l'examen.

Enfin, le présent règlement est disponible publiquement à tout moment sur le site

- <https://cfnpp-formation-pizza.com/pizzaiolo/>



8. Démarche Qualité

8.1. Rôle et mission du conseil de perfectionnement

Dans le cadre de son engagement qualité, et notamment en application de l'indicateur 24 du Référentiel Qualiopi, Le CFNP a mis en place un dispositif structuré de veille métier, emploi, compétences et innovation. Ce dispositif vise à garantir l'adéquation constante de la certification professionnelle « Fabriquer des pizzas artisanales » avec les évolutions du secteur de l'artisanat et de l'appétence des consommateurs pour les pizzas.

Toute évolution identifiée dans les usages, les débouchés ou les pratiques professionnelles fait l'objet d'une analyse approfondie. Le cas échéant, elle peut donner lieu à une adaptation du référentiel de compétences et d'évaluation, afin de garantir la pertinence et la valeur d'usage de la certification.

Afin d'appuyer et de formaliser cette démarche, le certificateur a constitué un Conseil de perfectionnement, instance consultative dédiée au suivi stratégique de la certification. Ce conseil est chargé d'assurer une veille active sur le secteur et de formuler des recommandations d'évolution du dispositif certifiant.

Les membres du Conseil sont désignés par le certificateur pour une durée de trois ans, sur la base de leurs compétences et expertises reconnues dans le secteur de la fabrication des pizzas. Un renouvellement partiel ou total peut être opéré à l'issue de cette période.

Au 21 mai 2025, le conseil est constitué de 5 personnes :

- Ludovic BICCHIERAI Directeur du centre de formation CFNP.
- Jean-Jacques DESPAUX Directeur du centre de formation Pizzaiolo Jean-Jacques Despaux
- Julien PANET Président de l'Association des Pizzerias Françaises magazine France Pizza.
- Stéphanie MAUREL Responsable France pour le moulin 5 Stagioni et Demetra.
- Jérôme VILLERET Directeur Commercial National chez EBERHARDT, Équipementier en Grandes Cuisines et Froid

Missions du Conseil de perfectionnement :

- Assurer une veille sectorielle sur les métiers et l'évolution du marché ;
- Suivre l'impact de la certification sur l'emploi et son insertion dans l'écosystème professionnel



- Statuer sur la nécessité de faire évoluer la certification, notamment ses référentiels (compétences, modalités et critères d'évaluation) ;
- Examiner les indicateurs de résultats (nombre de candidats, taux de réussite, taux d'insertion, retours des jurys et partenaires) ;
- Examiner les réclamations, incidents ou dysfonctionnements signalés dans le cadre du processus de certification.

Le Conseil de perfectionnement se réunit au minimum une fois par an, afin de croiser les analyses issues des veilles respectives de ses membres avec les données de suivi des candidats collectées par l'organisme certificateur.

8.2. Enquête de suivi

Afin d'évaluer l'impact de la certification «Fabriquer des pizzas artisanales» sur les trajectoires professionnelles des bénéficiaires, le certificateur a mis en œuvre un dispositif de suivi à six mois après l'obtention du titre. Ce suivi prend la forme d'un questionnaire adressé aux certifiés, permettant de recueillir des données qualitatives et quantitatives sur :

- L'impact de la certification sur leur activité professionnelle quotidienne ;
- La mobilisation effective des compétences acquises dans le cadre de leur métier ou de leur projet ;
- La pertinence de la certification au regard des besoins actuels du marché de l'emploi.

Les résultats collectés alimentent les indicateurs de performance du dispositif, parmi lesquels :

- Le nombre de candidats présentés,
- Le taux de réussite à la certification,
- Le taux d'insertion ou d'évolution professionnelle post-certification.

Ces indicateurs font l'objet d'une analyse annuelle, présentée et discutée dans le cadre du conseil de veille. Cette instance formelle examine les résultats, identifie les écarts éventuels entre les compétences certifiées et les attentes du marché, et émet des recommandations sur les évolutions à envisager.

Dans une logique d'amélioration continue, cette démarche contribue à assurer la pertinence, la qualité et la valeur d'usage de la certification dans la durée. Les données synthétisées font également l'objet d'une publication annuelle sur le site internet du certificateur, à des fins de transparence et d'information auprès des parties prenantes.



9. Partenaires habilités à organiser les épreuves d'évaluation

Cette certification peut être ouverte à d'autres partenaires, pour assurer la préparation des candidats et/ou pour être habilités à organiser les épreuves certificatives, sous réserve du respect des critères d'habilitation définis par l'organisme certificateur.

9.1. Conditions d'habilitation des partenaires préparateurs à la certification

Les organismes souhaitant préparer leurs apprenants au passage de la Certification doivent répondre à un certain nombre de critères préalables, garantissant la qualité de leur accompagnement :

- Être déclarés en tant qu'organisme de formation auprès des autorités compétentes et détenteurs de la certification Qualiopi au titre de leurs actions de formation ;
- Proposer une action de formation spécifique préparant à la certification, dont le programme, les objectifs pédagogiques, les modalités d'accompagnement et les supports ont été validés en amont par CFNP.

Les structures candidates doivent compléter un dossier de candidature, transmis sur demande par l'organisme certificateur. Celui-ci est instruit par le référent certification. En cas d'avis favorable sur le dossier, un entretien de cadrage en visioconférence est organisé avec la Direction ou le référent pédagogique du candidat au partenariat. Cette réunion vise à présenter les modalités d'accès à la certification, les exigences du référentiel et le présent règlement.

L'organisme certificateur évalue la cohérence et la qualité du parcours proposé, ainsi que la capacité du partenaire à garantir un accompagnement conforme aux attendus de la certification.

Si l'habilitation est accordée, le partenaire reçoit l'ensemble des documents de référence nécessaires au bon déploiement du dispositif (référentiel de compétences et d'évaluation, sujets types, grilles d'évaluation, procédures, trame de procès-verbal, charte du jury, etc.), ainsi qu'une convention de partenariat précisant les engagements mutuels, les modalités d'accès et les conditions tarifaires associées à la certification.

Le partenaire habilité peut, au choix :

- Organiser directement les épreuves certificatives dans ses locaux ou tout autre lieu habilité, sous réserve du respect strict des conditions fixées par la procédure d'assurance qualité ;



- Confier l'organisation des épreuves à l'organisme certificateur, selon les modalités définies dans la convention.

Dans le cas où le partenaire assure lui-même l'organisation des épreuves, il s'engage à appliquer l'ensemble des règles du règlement d'évaluation, et à désigner les référents internes compétents pour en assurer la mise en œuvre (référént pédagogique, logistique, qualité, etc.). Il est précisé que les examens devront se dérouler dans les strictes conditions et dispositions de la présente procédure d'assurance qualité. Une convention de partenariat régissant les règles de l'habilitation sera établie.

9.2. Engagements des organismes certificateurs

En tant qu'organismes certificateurs, nous nous engageons à :

- Mettre en œuvre une procédure rigoureuse d'habilitation des partenaires, assortie de la signature d'une convention formalisant les responsabilités de chaque partie ;
- Fournir aux partenaires l'ensemble des outils, référentiels et documents nécessaires au bon déploiement de la certification dans le respect du cadre défini ;
- Veiller à la conformité des modalités d'évaluation avec les exigences du référentiel, en organisant des contrôles réguliers, pouvant être aléatoires, annoncés ou non ;
- Contrôler le respect des engagements pris par les partenaires, et engager, le cas échéant, les mesures correctives nécessaires ;
- Réaliser un bilan semestriel ou annuel (selon les volumes) avec l'ensemble des partenaires habilités, dans une logique d'échange, de pilotage et d'amélioration continue du dispositif.

9.3. Engagements du partenaire préparateur

Le partenaire habilité, qu'il intervienne dans la préparation des candidats ou dans l'organisation des épreuves certificatives, s'engage vis-à-vis de l'organisme certificateur à se conformer strictement aux dispositions du règlement d'évaluation, et notamment aux points suivants :

- Appliquer les processus d'évaluation définis par l'organisme certificateur, conformément aux modalités détaillées dans le règlement d'évaluation et dans le référentiel de certification
- Se conformer aux exigences du Référentiel National Qualité (RNQ), publié par décret le 6 juin 2019, notamment en ce qui concerne les critères relatifs à l'information, l'accueil, l'accompagnement, la conformité des prestations et la maîtrise des compétences.



- Mettre à disposition des candidats tous les moyens pédagogiques, humains, techniques et logistiques nécessaires à l'acquisition des compétences visées par la certification, dans le respect des exigences définies par l'organisme certificateur.
- Communiquer à l'organisme certificateur, dans les délais convenus, les résultats des évaluations de chaque candidat, accompagnés des grilles d'évaluation et de tout document justificatif requis.
- Accepter la réalisation de contrôles qualité menés par l'organisme certificateur, au minimum une fois par an, en cours de mise en œuvre du parcours certifiant, que ce soit dans la phase de préparation ou d'organisation des épreuves.

9.4. Suivi qualité et obligations de communication du partenaire

L'organisme certificateur veille au respect des modalités prévues dans le règlement de certification par l'ensemble de ses partenaires habilités, qu'ils interviennent dans la préparation des candidats ou dans l'organisation des épreuves certificatives. À ce titre, des contrôles qualité ponctuels, qu'ils soient planifiés ou inopinés, peuvent être réalisés pour évaluer la conformité des pratiques du partenaire.

Dans ce cadre, le partenaire s'engage à :

- Signaler sans délai tout dysfonctionnement ou toute proposition d'amélioration relative à l'organisation des épreuves certificatives, auprès de l'organisme certificateur ;
- Tenir à jour et à disposition un registre nominatif des apprenants inscrits à la certification, accessible à tout moment pour consultation par l'organisme certificateur ;
- Participer à un entretien annuel de suivi de partenariat, conduit par le référent certification visant à :
 - faire le point sur le nombre de candidats engagés dans la certification,
 - identifier les difficultés éventuelles rencontrées,
 - analyser les indicateurs de performance,
 - échanger sur les pistes d'amélioration du partenariat et du déploiement du dispositif.

Les données relatives au suivi du partenariat et à la performance de chaque partenaire sont conservées sur un espace numérique sécurisé (drive partagé) pour une durée de cinq ans, conformément aux obligations de traçabilité du dispositif de certification.

En cas de mise à jour d'un document de référence relatif à la certification (référentiel, règlement d'évaluation, procédure, grille, etc.), l'organisme certificateur en informe immédiatement l'ensemble de ses partenaires, qui s'engagent à intégrer les modifications dans leurs pratiques dans les délais



impartis.

9.5. Durée d'habilitation et sanctions en cas de non-conformité

L'habilitation accordée au partenaire pour l'organisation des épreuves certificatives est limitée à la durée de validité de la certification professionnelle concernée. Cette habilitation n'est ni automatique ni irrévocable : elle est conditionnée au respect permanent des exigences du référentiel et du règlement de certification.

Dans le cadre des contrôles qualité ponctuels ou annuels, si l'organisme certificateur constate des manquements avérés de la part du partenaire – qu'il s'agisse de non-respect des procédures d'évaluation, de défaillances organisationnelles, ou de non-conformité au présent règlement –, il se réserve le droit de :

- Suspendre ou retirer l'habilitation du partenaire, avec effet immédiat ou à l'issue d'un préavis, selon la gravité des écarts constatés ;
- Suspendre ou retirer l'habilitation du partenaire, si les conditions de passation des épreuves ne respectaient pas les exigences réglementaires et portaient atteinte à l'intégrité ou à la validité du processus de certification.

Ces décisions sont prises dans le respect du principe contradictoire, après information formelle du partenaire et, le cas échéant, possibilité de faire valoir ses observations.

10. RGPD

Dans le cadre du respect du RGPD, le certificateur met tout en œuvre afin d'encadrer et de garantir la protection des données par le certificateur des jurys et des candidats en application de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, modifiée par la loi n° 2018-493 du 20 juin 2018 relative à la protection des données personnelles promulguée le 21 juin 2018 et du Règlement communautaire applicable au 25 mai 2018 (RGPD).

Les informations recueillies (nom de naissance, nom d'usage, prénom, date de naissance, lieu de naissance, sexe, adresse, coordonnées de contact) font l'objet d'un traitement informatique destiné à la formation et à l'évaluation, à la vérification de l'identité du candidat, à l'établissement d'un devis, puis destiné au suivi du dossier : inscription, envoi du sujet par email, passage des épreuves certificatives, organisation du tiers temps thérapeutique. Les données relatives au passage de la



certification sont également collectées et transmises aux organismes suivants :

- France Compétences pour les besoins d'évolution du dispositif certifiant.
- La Caisse des dépôts pour le suivi de l'évolution des compétences individuelles.

Conformément aux articles 13 et 14 du règlement (UE) général sur la protection des données 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 et l'article 32 de la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, les co-certificateurs vous informent :

- Le responsable du fichier est Julie Reynaud, responsable administrative, pour le CFNP.
- Le destinataire est le certificateur. Le destinataire pourra être FRANCE COMPÉTENCES si elle le requiert pour vérification. Les destinataires pourront être le représentant habilité du certificateur ou les membres du jury de certification.
- Ces données seront conservées durant 5 ans à compter de l'obtention de la certification, sur un drive sécurisé.
- Le candidat bénéficie d'un droit d'accès, de rectification ou d'effacement de vos données personnelles que vous pouvez demander au responsable du traitement, à Julie Reynaud, responsable administrative, pour le CFNP.
- Le candidat bénéficie du droit de demander une limitation du traitement de ses données personnelles.
- Le candidat bénéficie du droit de s'opposer au traitement de ses données personnelles et du droit à la portabilité de ses données.
- Le candidat peut retirer son consentement au traitement de ses données personnelles et ceci à tout moment en s'adressant par courriel ou par courrier postal au responsable du traitement soit à Julie Reynaud, responsable administrative, pour le CFNP.
- Le candidat peut introduire une réclamation auprès de la CNIL (www.cnil.fr) s'il estime que la protection de vos données personnelles n'a pas été assurée par le responsable du traitement.

Pour plus d'informations, notre politique de confidentialité est consultable sur notre site URL Site Web et la personne en charge du RGPD à contacter au sein de l'organisme certificateur est : Julie Reynaud, responsable administrative, pour le CFNP.

11. Contact

Pour tout renseignement complémentaire sur la délivrance de la Certification, vous êtes invité.e à joindre l'équipe en charge de la certification par mail : cfnppformationpizza@gmail.com

