

# Les bases essentielles du Pizzaiolo



V1.0 27/02/2023

## PROGRAMME DE FORMATION



Tarif 2 600 €

### Public

Toute personne souhaitant acquérir des compétences relatives au métier de pizzaiolo.

### Pré requis

Aucun

### Durée

5 jours, soit 35 heures.

### Dates

Nous consulter.

### Lieu(x)

1/3, rue du Bosquet  
95560 Baillet-en-France

### Dispositions pratiques

Effectif maximum : 10 participants  
L'organisme fournit l'ensemble du matériel pédagogique.

### Repas

Fourni par l'organisme (les pizzas confectionnées seront servies au repas).

### Hébergement

A la charge du bénéficiaire. Un hôtel se trouve à proximité du lieu de formation (-50 mètres).

### Accès et délais

Inscription par téléphone ou mail :

**07 60 39 92 36**

[cloe@711academy.fr](mailto:cloe@711academy.fr)

Délais d'inscription : 1 mois

### Objectifs



- Définir ce qu'est une pizza
- Établir les critères d'un empâtement
- Fabriquer un empâtement de base
- Identifier les éléments constitutif d'une pizza et son protocole de réalisation
- Fabriquer une pizza basique
- Nettoyer des locaux
- Concevoir le poste de travail
- Aménager le poste de travail
- Organiser le poste de travail
- Fabriquer des pizzas classiques,
- Fabriquer des pizzas napolitaines
- Fabriquer des calzones
- Mettre en oeuvre les 3 premières phases de la fermentation
- Identifier les méthodes de maturations
- Identifier les 8 phases de la fermentation
- Citer l'histoire de la pizza
- Définir les méthodes pour atteindre le pic de maturation
- Préciser l'importance de la cuisson
- Choisir la levure adaptée à la pizza
- Définir l'incidence du Ph sur la pâte
- Calculer la température de l'eau de coulage
- Fabriquer une pizza teglio
- Définir la méthode napolitaine
- Elaborer un empâtement à la main
- Préparer une pizza salade
- Préparer une pizza gastronomique
- Expérimenter la fabrication d'une pizza dessert
- Identifier les étapes de mises en oeuvre d'une étude de marché
- Elaborer une carte et fixer des prix
- Déterminer les étapes pour ouvrir son commerce
- Préparer différentes variétés de pizza



## Contenu de la formation

### Jour 1

- Qu'est-ce qu'une bonne pizza
- Des céréales à la farine
- La fermentation
- Fabrication d'un empâtement de base
- Les éléments de la pâte, son environnement et sa maturation
- Fabrication d'une pizza basique
- Nettoyage des locaux

### Jour 2

- La conception et l'aménagement du poste de travail
- L'organisation du poste de travail
- Fabrication de pizzas classiques, romaines, napolitaine et calzones
- Les 3 premières phases de fermentation
- La maturation
- Les 8 phases de fermentation
- Découverte de nouveaux empâtements
- Nettoyage des locaux

### Jour 3

- Histoire de la pizza
- Le pic de maturation
- La cuisson
- Fabrication de pizzas classiques
- Les différentes levures
- Le Ph de la pâte
- La méthode des 3
- Fabrication d'une pizza teglia
- Nettoyage des locaux

### Jour 4

- La méthode napolitaine : histoire, fabrication, avantages et inconvénients
- Préparation d'un empâtement à la main
- Cuisson de la spécialité teglia
- Préparation d'une pizza S.T.G napolitaine
- Préparation d'une pizza salade
- Préparation d'une pizza gastronomique

### Jour 5

- Préparation de pizzas classiques
- Initiation à la pizza dessert
- Les étapes de mises en oeuvre d'une étude de marché
- Elaboration d'une carte de prix
- Les étapes pour ouvrir son commerce
- Préparation de plusieurs variétés de pizza



## Moyens pédagogiques

- Plateau technique
- Livret de cours
- Apports théoriques
- Mise en situation pratique

### Méthodes :

- Active et co-active
- Affirmative
- Démonstrative

### Modalités :

- Présentiel
- Point en amont de la formation avec restitution du besoin client.
- Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique.
- Évaluation à chaud en fin de formation, débriefing sur l'écart éventuel, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.

### Moyens d'encadrement de la formation :

711 Academy s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels du stagiaire. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permet l'ancrage en temps réel.

Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et pratiques.

Support de cours délivré à chaque participant. Travaux pratiques.

### Evaluation de l'action :

- Evaluation formative tout au long de la formation
- QCM
- Mise en situation pratique
- Evaluation de la prestation de formation « à chaud »
- Evaluation des acquis au regard des objectifs attendus « à froid » 3 mois après la formation

### Suivi de l'action :

- Emargement pour les stagiaires et le formateur.
- Un certificat de réalisation sera transmis à l'issue de la formation.

### Responsable de l'action :

Cloé GRAFFAGNINO  
07 60 39 92 36



Pour toute demande d'aménagement ou de compensation, merci de contacter la référente handicap, Mme. Cloé GRAFFAGNINO.