

# FORMATION AU METIER DE PIZZAIOLO

## PROGRAMME EXPERT

LES EMPÂTEMENTS INDIRECTS  
LA PIZZA NAPOLITAINE ET STG  
LA PIZZA IN TEGLIA & FOCACCIA

### **PUBLIC VISÉ :**

Demandeur d'emploi, restaurateur, personne désirant créer ou reprendre un restaurant, local, food truck, personne désirant se reconvertir au métier de pizzaiolo, les passionné-e-s, les chefs et employé-e-s d'entreprise.

### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :**

Cette formation a pour objectif de transmettre aux stagiaires une connaissance parfaite de la théorie qui est indispensable pour la pratique.  
Apprendre les différentes techniques et les méthodes de fabrication d'un empâté indirect (levain levure liquide poolish)  
Savoir élaborer un empâté napolitain et STG.  
Maîtriser la fabrication et les gestes techniques de la pizza acrobatique.  
Savoir bouler et étaler la pâte à la main façon napolitaine.  
Maîtriser la maturation de chaque empâté.  
Gérer les différentes cuissons.  
Connaitre les fondamentaux pour l'ouverture d'une pizzeria.  
Savoir choisir les ingrédients et le matériel à utiliser.  
A l'issue de cette formation les stagiaires devront maîtriser les techniques de fabrication des levains levures liquide poolish)  
Maîtriser la fabrication et l'étalage de la pâte napolitaine STG.  
Maîtriser les gestes techniques et la fabrication d'empâté pizza in Teglia & focaccia.

### **PRÉS-REQUIS :**

16 ans minimum  
Niveau Professionnel  
Pizzaiolo ou expérience en panification (boulangier et pâtissier)

### **DURÉE:**

5 jours (35 heures)  
De 09h00 à 12h30  
De 13h00 à 16h30

Cout de la formation : 1500€

### **DÉROULÉ DE LA FORMATION :**

#### **Théorie :**

Accueil et présentation des stagiaires

- Les origines de la pizza
- Les céréales
- Le blé
- La farine (l'amidon, les enzymes, l'eau, les lipides, les matières minérales, les protéines)
- La force de la farine (le W ou valeur boulangère)
- La qualité rhéologique
- Les levures
- L'eau

- Le sel
- L'huile
- Les mix aromatiques
- Le poolish (composition, règles et température de base)
- La pizza napolitaine STG
- La pizza acrobatique
- La fermentation
- La matériel du pizzaiolo et la liste de commande d'une pizzeria
- Les 10 actions qui vont vous faire gagner de la clientèle
- La pizza parfaite
- Les fours (électriques, bois, gaz, hybrides)
- Ouvrir une pizzeria (les statuts, le crédit bancaire, le business plan, les coûts de reviens)
- Les obligations, l'hygiène, la sécurité et les affichages
- Le lexique du pizzaiolo et le questionnaire

### **Pratique :**

- Savoir utiliser une farine en fonction de sa valeur boulangère (W) et adapter un grammage en levure en fonction du temps de maturation de la pâte.
- Savoir calculer la température de base d'un empatement indirect.
- Savoir élaborer un levain liquide (poolish), calculer sa température de base et adapter un pourcentage de levain en fonction du temps de fermentation de celui-ci.
- Savoir élaborer un empatement napolitain selon le cahier des charges STG.
- Savoir bouler.
- Savoir étaler à la main les différents types d'empatements.
- Savoir enfourner et défourner avec une pelle à pizza et gérer les différentes méthodes de cuisson à très haute température.
- La pizza classique.
- La pizza napolitaine.
- Savoir maîtriser les gestes techniques de la pizza acrobatique.

### **MOYENS TECHNIQUES, PÉDAGOGIE ET ENCADREMENT :**

La formation est assurée par un maître artisan champion du monde de pizza avec 15 années d'expérience, dans des locaux adaptés à la formation.

Les moyens utilisés pour cet apprentissage sont :

- un rétroprojecteur et un support papier (livret de formation) pour la théorie, questionnaire et exercices
- les pétrins, les fours, les pelles, les balances, les plan de travail, les thermomètres, les armoires frigorifiques.

### **SUIVI ET ÉVALUATION :**

Tout le long de la formation les stagiaires devront reproduire les gestes techniques et les processus de fabrication afin d'acquérir une aisance et une autonomie dans le travail sous l'œil bienveillant du formateur.

Ils devront répondre à un questionnaire d'évaluation avant et après le stage et signer la feuille de présence toutes les demi-journées.

Les stagiaires devront respecter le règlement intérieur du centre de formation.



CENTRE DE FORMATION NATIONAL DE LA PIZZA

CFNP Centre de formation national de Pizzaiolo /145 avenue du 12 juillet 1998 13290 Aix en Provence

Siret: 82516237300013 / APE 8559A/Organisme de formation enregistré auprès de la préfecture PACA sous le n: 93131650013.

Contact: [www.cfnp-formation-pizza.fr](http://www.cfnp-formation-pizza.fr) /+33614892694 /Facebook CFNP centre de formation national de Pizzaiolo Ludovic Bicchierai