

FORMATION AU METIER DE PIZZAIOLO

PROGRAMME MAESTRO

LES EMPÂTEMENTS INDIRECTS (BIGA)
LA PIZZA IN TEGLIA ROMANA 90% ET 100% HYDRATATION
LA PIZZA IN PALA ET FOCACCIA
LA PIZZA SANS GLUTEN

PUBLIC VISÉ :

Demandeur d'emploi, restaurateur, personne désirant créer ou reprendre un restaurant, local, food truck, personne désirant se reconverter 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 solide type Biga)

Savoir élaborer un empâté pizza in Teglia et in Pala à forte hydratation 90% et 100%

Savoir élaborer un empâté de focaccia et de pizza sans gluten.

Maîtriser la maturation de chaque empâté.

Connaître 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 du levain solide et les empâtements de type Teglia à la Romana, in Pala, Focaccia et sans gluten.

PRÉS-REQUIS :

16 ans minimum

Niveau Expert

Pizzaiolo confirmé ou expérience en panification (boulangier et pâtissier)

DURÉE:

4 jours (32 heures)

De 8h00 à 12h30

De 13h00 à 16h30

Cout de la formation : 1500€

DÉROULÉ DE LA FORMATION :



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 /+33614892694 /Facebook CFNP centre de formation national de Pizzaiolo Ludovic Bicchierai

