

FORMATION AU METIER DE PIZZAIOLO

PROGRAMME PROFESSIONNEL

LES EMPATEMENTS DIRECTS
LES EMPATEMENTS SEMI INDIRECTS
LES MIX DE FARINES AROMATIQUES

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 empatement direct et semi indirect.

Savoir préparer un mix de farines aromatiques.

Savoir bouler, étaler la pâte à la main.

Maîtriser la maturation de chaque empatement.

Gérer les différentes cuissons.

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 de la pâte, la préparation des garnitures, et le savoir-faire nécessaire pour occuper un poste de pizzaiolo.

PRÉS-REQUIS :

16 ans minimum

Tout public motivé désirant se perfectionner ou apprendre le métier de pizzaiolo.

DURÉE:

5 jours (35 heures)

De 09h00 à 12h30

De 13h00 à 16h30

Coût 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 calcul de la température de base de l'empatement direct
- Les différentes phases de fabrication d'un empatement direct

- 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)
- 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 de 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 direct.
- Savoir réaliser différents empâtements directs, semi indirects avec adjonction de farines aromatiques.
- Savoir bouler.
- Savoir préparer différentes garnitures: sauce tomate, légumes, fromages, viandes et mise en place.
- Savoir étaler un pâton à la main et garnir un disque
- Savoir enfourner et défourner avec une pelle à pizza et gérer les différentes méthodes de cuisson.
- La pizza classique.
- La pizza dessert.
- La calzone.
- La pizza gourmet.
- Rapidité d'exécution des gestes techniques.

MOYENS TECHNIQUES, PÉDAGOGIE ET ENCADREMENT :

La formation est assurée par un maitre 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, fours, pelles, balances, plan de travail, thermomètres, 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 dans le travail et une autonomie sous l'oeil 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.cfnf-formation-pizza.fr /+33614892694 /Facebook CFNP centre de formation national de Pizzaiolo Ludovic Bicchierai