

PROGRAMME MASTER

LES PÉTRISSAGES INDIRECTS BIGA & POOLISH LA PIZZA GOURMET LA PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA LE PAIN CIABATTA

PUBLIC VISÉ :

Demandeur d'emploi, reconversion professionnelle, public désirant créer ou reprendre une entreprise, un restaurant, un local, un food truck, public désirant se perfectionner dans le 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 de la théorie indispensable pour la pratique.

Apprendre les différentes techniques et les méthodes de fabrication d'un pétrissage indirect (le levain levure liquide type Poolish et le levain levure solide type Biga).

Maîtriser les pourcentages et la maturation des différents levains à température ambiante et à température contrôlée.

Savoir proportionner un mix de farines aromatiques.

Maîtriser les gestes techniques et la fabrication d'un pétrissage spécifique à la pizza in teglia alla romana, la pizza gourmet et le pain ciabatta (fiche processus).

Savoir réaliser et manipuler un pétrissage avec une hydratation de 80% à 90% (bouler et étaler).

Gérer les différentes cuissons.

Savoir sélectionner les ingrédients et le matériel à utiliser.

Savoir réaliser des préparations culinaires pour la pizza gourmet.

Connaître les fondamentaux pour la création ou la reprise d'une pizzeria.

Définir une stratégie commerciale (analyse de la clientèle et de la concurrence).

Choisir un statut juridique (sarl, sas, sasu, auto entreprise).

Calculer un coût de revient.

Connaître les différentes charges directes et indirectes.

Connaître les différentes taxes et impôts d'une entreprise (TVA 5,5%, 10%, 20%, impôts sur les sociétés, impôts sur le revenu).

Comprendre un bilan prévisionnel type.

Savoir mettre en place une stratégie de communication (réseaux sociaux, prospection, site internet).

A l'issue de cette formation les stagiaires devront réaliser tout types de pizza, maîtriser les techniques de fabrication d'un pétrissage indirect liquide & solide, la manipulation d'une pâte très hydratée, la préparation des garnitures pour la pizza gourmet, les cuissons, le savoir-faire nécessaire et la maîtrise de nouvelles techniques en panification, pour occuper et évoluer dans un poste de travail et avoir les connaissances nécessaires pour la création d'une entreprise.

PRÉS-REQUIS :

16 ans minimum

Niveau Professionnel

Pizzaiolo ou expérience en panification (boulangerie-pâtisserie)

Public désirant se perfectionner et évoluer dans le métier de pizzaiolo.

DURÉE :

4 jours (28 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 sociologiques et historiques 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
- Le mix de farines aromatiques
- La biga (composition, règles et température de base)
- Le poolish (composition, règles et température de base)
- Les différentes phases de fabrication d'un pétrissage indirect
- La fermentation
- La pizza in teglia / la pizza gourmet / le pain ciabatta
- La sauce tomate / Le basilic / La mozzarella
- La matériel et d'une pizzeria
- Les 10 actions qui vont vous faire gagner de la clientèle
- La pizza idéale
- Les fours (électrique, bois, gaz, mixte)
- Les différents statuts pour la création ou la reprise d'une entreprise (sarl, sasu, sas, auto-entreprise...)
- Le bilan prévisionnel
- Le calcul du coût de revient, les charges, taxes, impôts
- La stratégie commerciale (utiliser les outils de communication : réseaux sociaux, prospection, site internet)
- L'hygiène, la sécurité, les affichages, la liste des allergènes
- Le lexique de pizzaiolo et les questionnaires

Pratique :

- Savoir utiliser une farine en fonction de sa valeur boulangère (W) et adapter une quantité et un type de levain en fonction du temps de maturation de la pâte
- Savoir calculer la température de base d'un empâté indirect
- Savoir réaliser différents empâtements indirects avec adjonction de farine aromatique
- Savoir bouler un empâté très hydraté
- Savoir préparer différentes garnitures : sauce tomate, légumes, fromages, viandes et mise en place pour la pizza gourmet
- Gérer les différentes fabrications et les cuissons de :
 - La pizza classique
 - La pizza in teglia alla romana
 - La pizza gourmet
 - Le pain ciabatta
- Rapidité d'exécution des gestes techniques
- Savoir calculer un coût de revient
- Réaliser la liste des allergènes

MOYENS TECHNIQUES, PÉDAGOGIE ET ENCADREMENT :

La formation est assurée par un maître artisan, champion du monde de pizza en 2016 (Parme) avec 20 années d'expérience à son propre compte, 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, fiches processus personnalisées, questionnaire et exercices.
- 4 pétrins, 3 fours, pelles, balances, plan de travail, thermomètres, armoires réfrigérées.

SUIVI ET ÉVALUATION :

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

Les stagiaires 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.

PRISE EN COMPTE DU HANDICAP :

Vous êtes en situation de handicap(s) ?

Vous souhaitez inscrire un stagiaire en situation de handicap(s) ?

Vous pouvez nous en faire part en utilisant la page CONTACT de notre site internet !

N'hésitez pas non plus à contacter les partenaires sociaux spécialisés :

[AGEFIPH](#)

[MDPH](#)

[EMPLOI & HANDICAP](#)

Vous pouvez également consulter [le site public de référence pour les personnes en situation de handicap et leurs proches](#).

P.MASTER V1.1 du 20/09/21



CFNP Centre de formation national
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

de Pizzaiolo /145 avenue du 12 juillet