

PROGRAMME PROFESSIONNEL

LES PÉTRISSAGES DIRECTS ET SEMI INDIRECTS
LES FOCACCIA / LE MIX DE FARINES AROMATIQUES
LA CRÉATION ET LA REPRISE D'UNE ENTREPRISE

PUBLIC VISÉ :

Demandeur d'emploi, public en reconversion professionnelle, désirant créer ou reprendre une entreprise, un restaurant, un local, un food truck, 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 empâté direct et semi indirect.

Savoir préparer différentes focaccia (genovese, pugliese, barese...)

Savoir préparer un mix de farines aromatiques.

Savoir bouler, étaler la pâte à la main.

Maîtriser la maturation de chaque empâtés.

Gérer les différentes cuissons.

Savoir sélectionner les ingrédients et le matériel à utiliser.

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).

Savoir 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 maîtriser les techniques de fabrication de la pâte, la préparation des garnitures, et le savoir-faire nécessaire pour occuper un poste de travail et avoir les connaissances nécessaires pour la création d'une entreprise.

PRÉS-REQUIS :

16 ans minimum

Tout public, reconversion professionnelle, désirant apprendre le métier, se perfectionner, créer ou reprendre une entreprise.

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 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
- Le calcul de la température de base de l'empâtement direct / semi-indirect
- Les différentes phases de fabrication d'un empâtement direct / semi-indirect
- La focaccia (genovese, barese, pugliese)
- La fermentation
- La sauce tomate, Le basilic, La mozzarella
- Le matériel du pizzaiolo et d'une pizzeria
- Les 10 actions qui vont vous faire gagner de la clientèle
- La pizza idéale
- Les fours (électrique, bois, gaz et mixte)
- La stratégie commerciale (étude de marché)
- Les différents statuts pour la création ou la reprise d'une entreprise (sarl, sas, 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 le questionnaire

Pratique :

- Savoir utiliser une farine en fonction de sa valeur boulangère (W) et adapter une quantité et un type de levure en fonction du temps de maturation de la pâte
- Savoir calculer la température de base d'un empâtement
- Savoir réaliser différents empâtements directs, semi indirects avec adjonction de farines aromatiques
- Savoir réaliser une focaccia
- Savoir bouler
- Savoir préparer différentes garnitures : sauce tomate, légumes, fromages, viandes et mise en place
- Savoir étaler un pâton à la main et garnir une pizza
- Savoir enfourner et défourner avec une pelle à pizza et gérer les différentes températures de cuissons
- La pizza classique
- Le calzone
- Les focaccia
- Le panuozzo
- Rapidité d'exécution des gestes techniques d'étalage (test de rapidité chronométré)
- 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 professionnel et acquérir une aisance dans le travail et une autonomie sous l'œil bienveillant du formateur.

Les stagiaires souhaitant créer une entreprise devront choisir une forme juridique d'entreprise adaptée, connaître les différentes règles liées à leur statut et mettre en place une stratégie commerciale.

Les stagiaires devront comprendre un bilan prévisionnel type, savoir réaliser un coût de revient et créer une liste des allergènes.

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.

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.PRO V1.1 du 20/09/21



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