

# PROGRAMME NAPOLI & STREET FOOD

LA PIZZA NAPOLITAINE STG & CONTEMPORAINE  
LA PIZZA FRITTA LE PANUOZZO LA FOCACCIA

## 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 la méthode de fabrication de la pizza Napolitaine STG dans le respect des protocoles du cahier des charges.

Apprendre à réaliser les différents pétrissages indirects (levain levure) pour la pizza Napolitaine contemporaine.

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

Maîtriser les gestes techniques de l'étalage à la Napolitaine.

Savoir sélectionner le matériel à utiliser et savoir préparer les ingrédients spécifique à la pizza Napolitaine.

Gérer la cuisson à haute température 485°C

Savoir réaliser différentes recettes du street food (la pizza frita, le panuozzo, les focaccia)

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

Définir une stratégie commerciale.

Les statuts juridiques (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 les revenus).

Réaliser la liste des allergènes.

A l'issue de cette formation les stagiaires devront connaître le cahier des charges de la pizza Napolitaine STG, maîtriser les techniques de fabrication de la pizza Napolitaine STG

Maîtriser les gestes techniques de l'étalage à la Napolitaine.

Savoir préparer des garnitures, et maîtriser les cuissons à haute température spécifique à la pizza Napolitaine STG

Réaliser différentes recettes du street food (la pizza frita, le panuozzo, les focaccia)

Et le savoir-faire nécessaire et la maîtrise des techniques de 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 débutant

Tout public, reconversion professionnelle, désirant apprendre ou 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
- La pizza Napolitaine
- Le cahier des charges de la pizza Napolitaine STG
- Les céréales
- Le blé
- La farine (l'amidon, les enzymes, l'eau, les lipides, les matières minérales, les protéines)
- Le W (force ou valeur boulangère)
- Les qualités rhéologiques de la farine (méthodes et instruments)
- Les levures
- L'eau
- Le sel
- L'huile d'olive
- Les différentes phases de fabrication de la pizza Napolitaine STG
- Les différentes phases de fabrication d'un empâtement indirect pour la pizza contemporaine
- La biga (composition, règles et température de base)
- La fermentation et les temps de maturation des empâtements indirects (tableau)
- La pizza frita / Le panuozzo / La focaccia
- La sauce tomate / Le basilic / La mozzarella
- La pizza idéale
- La matériel du pizzaiolo et d'une pizzeria
- Les fours (électrique, bois, gaz, mixte)
- Les 10 actions qui vont vous faire gagner de la clientèle
- Ouvrir une pizzeria (les statuts, le crédit bancaire, le coût de revient, les charges, taxes et impôts).
- L'hygiène, la sécurité, les affichages obligatoires

### Documents annexes :

LE LEXIQUE  
LES QUESTIONNAIRES  
LE FORMULAIRE D'ÉVALUATION  
LE QUESTIONNAIRE DE SATISFACTION  
LES FICHES PROCESSUS  
LA LISTE DES ALLERGÈNES  
LE TABLEAU DES TEMPÉRATURES (HACCP)

### **PRATIQUE**

- Savoir réaliser une pizza Napolitaine STG dans le respect du cahier des charges
- Savoir utiliser une farine en fonction de sa valeur boulangère (W) et adapter une quantité et un type de levure ou de levain en fonction du temps de maturation de la pâte
- Savoir calculer la température de base d'un empâtement
- Savoir bouler et étaler à la manière Napolitaine
- Savoir préparer différentes garnitures : sauce tomate, légumes, fromages, charcuteries, poissons et mise en place
- Gérer les différentes fabrications et les cuissons de :
  - La pizza Napolitaine STG et contemporaine
  - La pizza frita
  - Le panuozzo
  - La focaccia

- Rapidité d'exécution des gestes techniques
- Savoir calculer un coût de revient
- Réaliser la liste des allergènes
- Évaluation pratique du stagiaire

## **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, des fiches processus personnalisées, questionnaires 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 Napoli & street food et acquérir une aisance dans le travail et une autonomie totale 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.NAPOLI & STREETFOOD V1.1 du 20/09/21

