



PROGRAMME VERA PIZZA NAPOLETANA



LA VÉRA PIZZA NAPOLETANA SELON LE CAHIER DES CHARGES DE L'AVPN

PUBLIC VISÉ :

Demandeur d'emploi, public en reconversion professionnelle, désirant occuper un poste de Pizzaiolo, créer ou reprendre une entreprise, un restaurant, un local, un food truck, les passionnés, 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 selon le cahier des charges de la vera pizza Napoletana.
Connaître la chronologie et les dosages des différents ingrédients.
Savoir gérer la maturation de la pâte à température ambiante.
Savoir préparer une sauce tomate et découper la mozzarella.
Savoir bouler.
Savoir étaler la pâte à la main à la façon napolitaine.
Gérer la cuisson à une température de 485°C.
Savoir sélectionner les ingrédients imposés par le référentiel et le matériel à utiliser.
Savoir calculer un coût de revient pour le respect des marges.
Savoir réaliser une carte de pizza (le sourcing des ingrédients dans le respect de la sécurité au travail et des normes HACCP).
Savoir réaliser la liste des allergènes
Connaître les statuts juridiques (sarl, sas, sasu, auto entreprise).
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).

A l'issue de cette formation les stagiaires devront maîtriser les techniques de fabrication de différents empâtements, la préparation des garnitures, et le savoir-faire nécessaire pour occuper un poste de travail et avoir une base de connaissances pour la création d'une entreprise.

PRÉS-REQUIS :

16 ans minimum.

Tout public en reconversion professionnelle, désirant apprendre le métier pour occuper un poste de pizzaiolo, se perfectionner, créer ou reprendre une entreprise.

DURÉE:

5 jours (35 heures)

De 09h00 à 12h30

De 13h00 à 16h30

Coût de la formation : 1750€

DÉROULÉ DE LA FORMATION :

THÉORIE :

- Accueil et présentation des stagiaires
- Visio en direct de Naples pour la présentation d'un représentant de l'AVPN
- 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)
- 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
- Le basilic et l'origan
- Les différentes phases de fabrication d'un empâtement Vera Pizza Napoletana
- Le calcul de la température de base, les proportions et la chronologie de l'empâtement
- Le dosage en levure, le taux d'hydratation, le W de la farine et la quantité de sel en fonction de la température et du temps de maturation.
- Gérer la fermentation et les temps de maturation d'un empâtement (tableau)
- La sauce tomate / Le basilic / La mozzarella
- La pizza Margherita et la Marinara
- La matériel du pizzaiolo et d'une pizzeria
- Les fours et la cuisson (électriques, bois, gaz et mixtes)
- 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 et les affichages obligatoires
- La liste des allergènes
- Le document unique DUERP

Documents annexes :

LA FEUILLE DE PRÉSENCE
 LE LIVRET DE FORMATION AVPN
 LE RÉFÉRENTIEL AVPN
 LES QUESTIONNAIRES
 LE FORMULAIRE D'ÉVALUATION
 LE QUESTIONNAIRE DE SATISFACTION
 LES FICHES PROCESSUS
 LA LISTE DES ALLERGÈNES ET DES AFFICHAGES OBLIGATOIRES
 LE TABLEAU DE PRISE DES TEMPÉRATURES (HACCP)

PRATIQUE :

- Savoir choisir et 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 à température ambiante
- Savoir calculer la température de base d'un empâtement
- Savoir réaliser l'empâtement vera pizza napoletana (chronologie, dosage)
- Savoir bouler
- Savoir étaler un pâton à la main à la façon napolitaine
- Savoir enfourner et défourner avec une pelle à pizza et gérer la cuisson à très haute température
- Savoir préparer différentes garnitures en respectant les quantités : sauce tomate, légumes, fromages, viandes et mise en place dans le respect de la sécurité au travail et des normes HACCP
- Savoir réaliser une pizza Napolitaine de A à Z en parfaite autonomie
- Rapidité d'exécution des gestes techniques d'étalage (examen final en visio par l'AVPN)
- Savoir calculer un coût de revient
- Réaliser une carte de pizza
- Réaliser la liste des allergènes

MOYENS TECHNIQUES, PÉDAGOGIE ET ENCADREMENT :

La formation est assurée par un maître artisan (délivré par la chambre des métiers et de l'artisanat en 2017), champion du monde de pizza en 2016 (Parme) avec 22 années d'expérience à son propre compte.

Les moyens utilisés pour cet apprentissage sont :

- 1 rétroprojecteur, 1 grand écran, 2 tableaux, et un support papier (livret de formation) pour la théorie, des fiches processus personnalisées, des questionnaires, des exercices et des grilles d'évaluations.

Les locaux de 260 m2 composés d'une salle de cours de 40 m2 pour la théorie avec 12 vestiaires espace café et WC PMR, plonge.

Un laboratoire de préparation des garnitures de 30 m2 batteurs blinder, machine à pâtes fraîches, 4 plaques de cuissons inductions, machine sous-vide, ustensiles de cuisines.

Un plateau technique de 190 m2 adaptés aux normes handicapées et à la formation professionnelle :

- 4 pétrins, 6 fours, 8 pelles, 4 balances, plusieurs plans de travail en marbre de 15 m2
- 8 thermomètres, chambres froide positive et négative de 12 m2.
- 2 food truck (Fiat 500 et APE 400)

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 de la formation AVPN et acquérir une aisance dans le travail et une autonomie totale sous l'œil bienveillant du formateur.

Les stagiaires souhaitant créer une entreprise devront connaître les différentes formes juridiques d'entreprises, connaître les différentes règles liées à leur statut.

savoir créer une carte de pizza, réaliser un coût de revient et la liste des allergènes.

Les stagiaires seront évalués à chaque module par des questionnaires ou des grilles d'évaluations et passeront un examen final le dernier jour du stage en visio en direct de Naples.

Ils devront signer la feuille de présence toutes les demi-journées et 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.AVPN V3.1 du 20/03/24

