



PROGRAMME MASTER & CONTEMPORAINE

LES PÉTRISSAGES INDIRECTS BIGA & POOLISH LA PIZZA CONTEMPORAINE LA PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA LA PIZZA IN PALA LE CIABATTA

PUBLIC VISÉ :

Demandeur d'emploi, personne en 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 pour la pizza in Teglia Romana, la pizza in Pala, la pizza contemporaine et le pain ciabatta (fiche processus).

Savoir réaliser et manipuler une pâte avec un taux d'hydratation de 80% à 100% (bouler et étaler).

Gérer les différentes cuissons.

Savoir sélectionner les ingrédients et le matériel à utiliser.

Savoir réaliser la préparation des ingrédients (mise en place).

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 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 contemporaine, 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 des connaissances pour la création ou reprise 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 : 1600€

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)
- 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 mix de farines aromatiques
- Les différentes phases de fabrication d'un empâtement indirect
- La biga (composition, règles et température de base)
- Le poolish (composition, règles et température de base)
- La fermentation et les temps de maturation d'un empâtement indirect (tableau)
- La pizza in teglia / La pizza in pala / La pizza contemporaine / Le ciabatta
- La sauce tomate
- La mozzarella
- Le basilic
- La pizza idéale
- La carte des pizzas / La composition des ingrédients / Les quantités
- Le calcul du coût de revient
- Le matériel du pizzaiolo et d'une pizzeria
- Les fours (électrique, bois, gaz, mixtes)
- Les 10 actions qui vont vous faire gagner de la clientèle
- Les statuts
- Les charges, taxes, impôts
- Les obligations, l'hygiène, la sécurité et les affichages obligatoires
- La liste des allergènes
- Le document unique DUERP
- Le lexique du pizzaiolo

Documents annexes :

LA FEUILLE DE PRÉSENCE
LE LIVRET DE FORMATION
LE LEXIQUE
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)
LE DUERP

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 empâtement indirect
- Savoir réaliser différents empâtements indirects avec une injonction de farines aromatiques
- Savoir bouler et étaler un empâtement très hydraté
- Savoir préparer différentes garnitures : sauce tomate, légumes, fromages, viandes et mise en place
- Gérer les différentes fabrications et les cuissons de :
 - La pizza classique
 - La pizza contemporaine

- La pizza in teglia alla Romana
- La pizza in Pala
- Le ciabatta
- Savoir calculer un coût de revient
- 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 batteur, 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 master et acquérir une aisance et une autonomie dans le travail sous l'oeil bienveillant du formateur.

Les stagiaires devront répondre à des questionnaires d'évaluation, réussir les tests pratiques et signer la feuille de présence toutes les demi-journées.

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 V3.1 du 20/03/24



CFNP Centre de formation national de Pizzaiolo /ZAC DES EMPALLIERES Allée Jacqueline Auriol BAT B1 13730 St Victoret
Siret: 82516237300021/APE8559A/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