



PROGRAMME PROFESSIONNEL & STREET FOOD

LES EMPATEMENTS DIRECTS ET SEMI-INDIRECTS LES FOCACCIA LE PANUOZZO

PUBLIC VISÉ :

Demandeur d'emploi, personne désirant se reconverter au métier de pizzaiolo, personne désirant créer ou reprendre une entreprise, 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 parfaite de la théorie qui est indispensable pour la pratique.

Apprendre les différentes techniques et les méthodes de fabrication d'un empatement direct et semi indirect.

Maîtriser les pourcentages des levures et la maturation de chaque empatement.

Maîtriser les gestes techniques et la fabrication des différents pétrissages et la mise en œuvre des Pizzas, des Focaccia et du Panuozzo.

Savoir composer un mix de farines aromatiques.

Savoir bouler et étaler la pâte à la main.

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).

Réaliser la liste des allergènes.

Connaître les différents statuts juridiques (SARL/SAS/SASU/auto entreprise...).

Connaître les différentes charges directes et indirectes.

Connaître les différentes taxes et impôts liés à une entreprise (TVA 5,5%,10%,20%, Impôts sur la société, impôts sur les revenus).

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 créer 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
- Les origines 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)
- Les qualités rhéologiques de la farine (méthodes et instruments)
- Les levures
- L'eau
- Le sel
- L'huile d'olive
- Le mix de farines aromatiques
- Le calcul de la température de base de l'empatement
- Les différentes phases de fabrication d'un empatement
- La fermentation
- La tomate
- La mozzarella
- Le basilic
- La pizza idéale
- La matériel du pizzaiolo (fours, pétrins.....)
- La liste de commande d'une pizzeria (le cadencier)
- Les 10 actions qui vont vous faire gagner de la clientèle
- La carte des pizzas / La composition des ingrédients / Les quantités
- Le calcul du coût de revient
- La liste des allergènes
- Les status
- Les charges, taxes, impôts
- Les obligations, l'hygiène, la sécurité et les affichages obligatoires
- 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 un grammage en levure en fonction du temps de maturation de la pâte.
- Savoir calculer la température de base d'un empatement.
- Savoir réaliser différents empâtements directs, semi indirects avec injonction de farines aromatiques.
- Savoir bouler.
- Savoir sélectionner et préparer différentes garnitures : sauce tomate, légumes, fromages, viandes et mise en place.
- Gérer les différentes fabrications et les cuissons de :
 - Pizza/Calzone
 - Focaccia
 - Panuozzo
- Savoir étaler un pâton à la main et garnir un disque.

- Savoir enfourner et défourner avec une pelle à pizza et gérer les différentes méthodes de cuisson.
- Rapidité d'exécution des gestes techniques.

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 professionnel 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.PRO V3.1 du 20/03/24



CFNP Centre de formation national de Pizzaiolo /145 avenue du 12 juillet 1998 13290 Aix en Provence siret : 82516237300021 / 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