



PROGRAMME

FABRIQUER DES PIZZAS ARTISANALES

PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE

« Cette formation est une certification professionnelle enregistrée au Répertoire Spécifique de France Compétences sous le code RS7404 depuis le 27 novembre 2025, Elle est délivrée par les certificateurs CFNP et l'École Jean-Jacques Despaux »

OBJECTIFS GLOBAL DE LA FORMATION :

Fabriquer des pizzas artisanales, depuis la préparation de la pâte jusqu'à la cuisson et la présentation du produit fini, dans un cadre commercial et professionnel.

PUBLIC VISÉ :

Boulangers, pâtisseries, charcutiers-traiteurs, crêpiers, cuisiniers, salariés ou indépendants évoluant en restauration traditionnelle, rapide ou ambulante, porteurs de projet de reconversion disposant d'un socle professionnel dans les métiers de bouche.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Citer les ingrédients de la pâte à pizza
- Fabriquer un empâtement direct et semi-direct en dosant les matières 1ères
- Bouler manuellement des pâtons en divisant les empâtements
- Étaler les pâtons à la main
- Réaliser des pizzas artisanales
- Cuire les pizzas en effectuant le travail de pelles pour enfourner et défourner
- Présenter la pizza en la dressant sur un support adapté suivant le type de consommation.
- Respecter la réglementation à chaque étape de la fabrication.

Mise en situation sur épreuve en fin de stage avec un temps imparti.

PRÉS-REQUIS :

Pour accéder à la formation, la personne candidate devra être titulaire d'un titre ou diplôme relevant des métiers de bouche, ou justifier d'une expérience professionnelle de 6 mois minimum dans ce secteur.

DURÉE:

5 jours (35 heures)
De 09h00 à 12h30
De 13h00 à 16h30

TARIF:

Coût de la formation : 2000€ net (exonéré de TVA validé par le formulaire fiscal n°3511)

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'empâttement
- Les différentes phases de fabrication d'un empâttement
- La fermentation
- La tomate
- La mozzarella
- Le basilic
- La pizza idéale
- La liste des allergènes
- Le lexique du pizzaiolo

Pratique :

- 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.
- Calculer la température de base d'un empâttement.
- Réaliser différents empâtements directs, semi directs
- Bouler.
- Sélectionner et préparer différentes garnitures : sauce tomate, légumes, fromages, charcuteries et mise en place.
- Gérer les différentes fabrications et les cuissons de :
 - Pizza
 - Étaler un pâton à la main et garnir un disque.
 - Enfourner et défourner avec une pelle à pizza et gérer les différentes méthodes de cuisson.
 - Rapidité d'exécution des gestes techniques.

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
LE TABLEAU DE PRISE DES TEMPÉRATURES (HACCP)

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 au 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'œil 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.

A la fin de la session un groupe WATHSAPP regroupant les participants est créé afin d'assurer un suivi continu des stagiaires.

Un examen certificatif sera établi et réalisé par un jury extérieur professionnel qualifié en fin de stage avec une évaluation pratique individuelle à effectuer en un temps imparti.

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](#).

