



Cette formation a pour objectif de vous apprendre le métier de pizzaiolo dans son ensemble afin de vous permettre très rapidement d'être autonome dans votre nouveau métier.

La Formation intégrale pizzaiolo Paris est proposé à tous, que vous soyez un débutant, un pizzaiolo désireux de parfaire ses compétences, en cours de création ou de reprises d'entreprises ou bien même un professionnel de l'hôtellerie, notre formation est faites pour vous. Sachez que toutes les formations de France et sous conditions d'éligibilité, peuvent être subventionnées partiellement ou totalement par des organismes de l'état , le coût de notre formation peut également être pris en charge dans le cadre de la formation professionnelle continue.

Durée :

Du lundi au vendredi : 9h00 à 12h30 – 13h à 17h30

Soit 40 heures réparties sur 5 jours avec pause déjeuner de 30 minutes – 15 minutes de pause le matin / 15 minutes de pause l'après-midi.

Coût de la formation intégrale

1 690,00 €

Le prix des formations ne comprend pas l'hébergement.

Programme

Aspect pratique (36heures) Formateur expérimenté et qualifié

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Fabrication de 2 empâtements au pétrin• Fabrication de Pizza Al Taglio• Fabrication de la pizza Napolitaine• Utilisation de différentes farines• Utilisation de la levure• La panification et la fermentation• La fabrication des pâtons• La mise en forme des disques à la main• Le travail des pelles à pizza | <ul style="list-style-type: none">• La gestion de ses pâtons dans le temps• Utilisation des réfrigérateurs• L'organisation du travail• La mise en place• La préparation des ingrédients• La sauce tomate napolitaine• La sauce blanche• Les différents fromages |
|---|--|

- Les modes de cuisson et leur gestion

- La fabrication des huiles aromatiques
- Les différentes recettes de pizzas
- Les pizzas avec des tailles différentes
- Association des garnitures et présentation

Différents exercices vous seront proposés au cours de la formation intégrale :

- Travail sur la vitesse de façonnage
- Ventilation des disques
- Apprentissage et fabrication de la Calzone
- Chronologie des opérations de fabrication d'une pizza
- Méthode d'étalage pour la pâte épaisse
- Enfournage de la pizza
- Gestion des cuissons

Aspect théorique (4 heures tout au long de la formation)

- Histoire de la pizza,
- Choisir sa farine adaptée à sa production : connaître le type, la force, l'hydratation, la fermentation, la conservation, les avantages de sa farine,
- Choisir sa levure et l'action de celle-ci : apprendre à maîtriser la fermentation de sa pâte, tableau d'utilisation des levures,
- Connaître et savoir doser les quantités d'eau,
- Choisir les autres ingrédients entrant dans la fabrication de la pizza,
- Les recettes,

- Le matériel du pizzaiolo (four, pétrin, ...),
- La liste de marché,
- Les températures de cuisson,
- Chronologie d'empâttement,
- Poids des pâtons,
- Conseils commerciaux et juridique (pizzas à emporter, livraison à domicile, restaurant / pizzeria, le menu ...),
- Questions / réponses,
- Questionnaires à choix multiples,

Notions de base – Hygiène alimentaire

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise
- Maîtriser la qualité sanitaire de vos produits
- Préserver la qualité de conservation des produits pour mieux satisfaire les clients

- Mieux appréhender le contrôle réalisé par les pouvoirs publics
- Connaître et maîtriser la réglementation en matière d'hygiène
- Se sensibiliser à la microbiologie et connaître les principales causes des Toxi Infections alimentaires
- Maîtriser les principaux points de l'hygiène depuis la réception des matières premières jusqu'à la mise en vente de vos produits
- Savoir utiliser le Guide de Bonne Pratiques d'Hygiène et ses outils d'application
- Savoir argumenter auprès des pouvoirs publics sur les bonnes pratiques d'hygiène que vous mettez en œuvre

Objectifs de la formation

L'objectif de la formation **Pizza intégrale Pizzaiolo Paris** est l'apprentissage des techniques de base de la fabrication de la pizza italienne ancestrale tout en respectant la législation française en vigueur et les règles d'hygiènes primordiales au bon déroulement de votre projet.

Niveau requis / Public visé

- Aucun niveau requis
- 16 ans minimum
- Tous public

Moyens pédagogiques

Locaux complètement dédiés à la formation. Votre manuel pédagogique vous sera remis le premier jour de votre formation. La formation est assurée par nos formateurs ayant une expérience de Chef Pizzaiolo depuis plus de 10 ans et des diplômes adaptés à chacune des disciplines enseignées.