



Programme de formation : formation fabriquer des pizzas

Version 1 du 01/02/2024

Public visé :

Formation tout public

Pré requis :

Les connaissances de bases en lecture, écriture, calcul et langue Française (niveau collège)

Objectif(s) pédagogique (s)

-apprendre l'essentiel des bases et techniques au métier de Pizzaïolo
-manipuler, maîtriser et réaliser des pizzas, de sa fabrication artisanale à sa conception en respectant les règles de la législation des normes d'hygiène et de sécurité.

-transmettre un savoir-faire, savoir bien le faire et comprendre ce que l'on fait.

En projet de certification au RNCP37868BC01 - Relation client et production culinaire en pizzeria

Rendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la vente

Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire

Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différentes garnitures et ingrédients utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...)

Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client

Durée et modalité d'organisation :

Dates à définir

Durée : 50 heures

Horaires : 8h30-12h30 / 13h30-16h30

Organisation : En présentiel

Taille du groupe : 6 stagiaires maximum

Lieu : au Sole Mio, 1 route d'Oursbelille 65 460 Bazet

Sur site : 1 route d'Oursbelille, 65460 Bazet

Accessibilité :

Pour toute situation de handicap merci de nous contacter pour envisager la faisabilité.

Délai d'accès :

Jusqu'à 15 jours avant le début du module et en fonction des places restantes.

Tarifs :

2000€ Net de taxes par personne

Déroulé / contenu de la formation :

JOUR 1

- **Matin :** -accueil et présentation des stagiaires et du formateur, des locaux

-présentation du déroulement de la formation sur les 7 jours avec les différents travaux pratiques et théoriques.

-présentation du métier de pizzaïolo et valeurs d'une bonne pizza et ses différences

-prise de connaissance de 5 matières premières

1/ les céréales (blé)

2/l'eau

3/les matières grasses (huile d'olive)

4/levure

5/sel

-descriptif des différentes pratiques de pétrissage (direct, indirect, à la main...)

-descriptif des 6 étapes de fabrication d'une pizza :

1/pétrissage

2/boulage

3/la fermentation et maturation

4/le façonnage (étalage ou abaisse)

5/garnissage et création (montage de la pizza)

6/cuisson

- prise de contact de l'ensemble du matériel
- information sur hygiène et sécurité pour le bon déroulement de la formation.

PAUSE REPAS

- Après-midi

- explications sur le lexique du pizzaïolo
- réalisation de la pâte à la main
- explication protocole à la main et en machine et ses différences.

JOUR 2

- Matin -accueil des stagiaires

- évaluation du positionnement de chaque stagiaire
- partie théorique sur la farine (force W, taux hydratation, type...)
- 1^{ère} explication sur le protocole écrit pour un pétrissage en machine, réalisation de la pâte par le formateur et explication étape par étape.
- pointage de la pâte.
- exercice théorique de différents protocoles.
- boulage de la pâte après le pointage, stockage au froid à 4°.

PAUSE REPAS

- Après-midi

- cours théorique sur l'eau et différents calculs de température de l'eau de coulage
- pratique 1^{ère} mise en situation et explication sur les différentes techniques de façonnage et abaisse du pâton (méthode unique à la main.)

JOUR 3

- Matin -accueil des stagiaires

- révision sur la compréhension du protocole écrit de fabrication du calcul de température de l'eau.
- fabrication de la pâte à pizza méthode direct en autonomie de chaque stagiaire.
- pointage des masses de pâtes
- cours théorique sur le sel et huile d'olive.
- boulage de la pâte après pointage poids souhaité stockage au froid

PAUSE REPAS

- Après-midi

- cours théorique sur la cuisson de la pizza (différents fours, différentes températures...)
- cours pratiques n°2 sur l'étalage et façonnage. Garnissage uniquement des sauces (rouges et blanches) méthode en spirale de la sauce.
- 1^{er} essai sur la prise des fonds sans garniture avant cuisson.

JOUR 4

- Matin -accueil des stagiaires

- révision théorique sur la levure et les différents types de levain
- cours pratique n°2 de fabrication de pâte à pizza (pétrissage, boulage stockage)

PAUSE REPAS avec pizza réalisée par le stagiaire

- Après-midi

- cours théorique et discussion sur les garnitures à pizza, les bons ratios et assemblage. Les différents types de fromage, les fournisseurs.
- préparation de l'atelier cuisine du jour 6
- cours pratique n°3 de l'étalage et garnissage des fonds au nombre de 3 minimum.
- cuisson des fonds

JOUR 5

- Matin - accueil des stagiaires

-révision théorique sur la fermentation et la maturation (explication et différences)

-cours pratique sur la fabrication de pâte à pizza à forte hydratation de type « Pizza à la Romaine »

PAUSE REPAS

- Après-midi

-cours théorique sur le gros et petit matériel du pizzaïolo

-élaboration d'une mini carte à pizza et calcul du coût de revient et prix de vente.

-cours pratique sur protocole de fabrication de pâte en alternance avec étalage, façonnage, abaisse et cuisson. (atelier en 2 groupes)

JOUR 6

- Matin -accueil des stagiaires

-atelier cuisine d'une ½ journée afin d'élaborer les différentes garnitures à pizza, tailles et mise en place.

PAUSE REPAS

- Après-midi

-cours théorique sur l'hygiène alimentaire et des locaux ainsi que la sécurité et différents supports de mise en conformité

-cours pratique en totale autonomie, étalage, garnissage, cuisson.

-débriefting de fin de stage avant dernière journée sur préparation mini jeu de rôle concours pizza et vente de la pizza.

JOUR 7

- Matin -accueil des stagiaires

-dernières révisions sur toute la formation et les points mal compris

-réalisation de sa pizza concours

Théorie :

-choix écrit du protocole de fabrication, maturation

-recette écrite selon les bons critères appris, nom de la pizza et prix de vente

Pratique :

-confection de sa pizza concours du départ jusqu'à sa cuisson finale

-présentation de sa pizza, vente et dégustation lors de la

PAUSE REPAS

• Après-midi

-cours pratique étalage d'une pizza romaine

-cuisson en mode « pala »

-explication sur les différentes utilisations

-le stagiaire repart avec sa pala réalisée

-prise de contact (échange de coordonnées) avec les stagiaires pour un accompagnement dans leur futur projet professionnel si besoin.

Moyen d'encadrement : (Formateur) :

David Oddou, formateur :

Plus de 25 années d'expérience en tant que Pizzaiolo.

Champion de France de la Pizza 2009-2010

Formateur et évaluateur du Bloc 1 du CQP Pizzaiolo

Méthodes mobilisées : (Moyens pédagogiques et techniques)

Moyens techniques :

- Support pédagogique pdf
- Salle de formation avec les éléments nécessaires
- Four
- Pétrin
- Ustensiles de cuisine divers

Moyens pédagogiques :

- Face à face avec le formateur
- Apports théoriques alternés avec des mises en pratiques
- Répartition pédagogique : 60% pratique, 40% théorique

Modalités de suivi et d'évaluation :

Suivi :

- Feuilles d'émargements complétées par demi-journées

Evaluation :

- Avant :

Test de positionnement sous forme de mise en situation

- Pendant :

Bloc 1 : Mise en situation avec une réalisation de 3 pizzas de taille différentes et différentes sortes (3h) + entretien de 10 minutes Evaluation Bloc 1.

Bloc 2 : Etude de situation numérisée et questionnaire : 45 minutes maximum

- Après :

Évaluation à froid sous forme de QCM