



Programme de formation : Formation Pizza Niveau I Empâtement direct

Version 1 du 15/01/2025 au 15/01/2028

Public visé :

Formation tout public

Prérequis :

- Avoir les connaissances de base en lecture, écriture, calcul et langue Française (niveau collège)

Objectifs pédagogiques :

- Apprendre, comprendre et savoir réaliser un empâtement de type DIRECT en identifiant les différents ingrédients et leur utilisation
- Apprendre et savoir réaliser un étalage de la pâte manuellement selon les critères souhaités
- Réaliser un assemblage cohérent des ingrédients servant de garniture à la pizza
- Maîtriser la cuisson de pizza selon les critères souhaités
- Appliquer les règles de la législation des normes d'hygiène et sécurité en vigueur

Durée et modalité d'organisation :

Durée : 24 heures

Horaires : 8h00-12h00 / 13h00-17h00

Organisation : En présentiel

Lieu :

Chez l'apprenant

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 :

1 800€ Net

Déroulé / contenu de la formation :

JOUR 1 :

- Etablir le protocole d'empâtement direct selon les besoins
- Réaliser l'empâtement direct en respectant l'ordre des ingrédients et leur utilisation
- Pointer, diviser, peser, bouler et stocker la pâte
- Contrôler et gérer le process de fermentation et maturation selon les critères de base

JOUR 2 :

- Réaliser, préparer et stocker les garnitures servant à la confection des pizzas selon la carte proposée et les critères souhaités
- Questions/réponses théoriques sur la technique d'empâtement direct et sur les garnitures proposées

JOUR 3 :

- Savoir reconditionner les pâtons selon la méthode
- Procéder à la mise en place des préparations élaborées
- Réaliser l'abaisse des pâtons manuellement selon la méthode classique
- Garnir les pizzas et apprendre les méthodes d'enfournage et défournage
- Gestion de la cuisson
- Apprentissage du dressage des pizzas sur support adapté selon la demande
- Mise en situation et évaluation de fin de formation
- Accompagnement ouverture

Moyen d'encadrement :

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 (CATALYSE)

Ambassadeur et technicien de la farine des Moulins Italiens SPADONI

Méthodes mobilisées :

Moyens techniques :

- Formation sur le matériel disponible du stagiaire : 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 :

Diagnostic et analyse de la demande en fonction des besoins

Suivi: Feuilles d'émargements complétées par demi-journées

Evaluation :

- Avant : Test de positionnement
- Pendant : Mise en situation pratique : réalisation empâtement direct
- Après : Évaluation et contact 4 mois après la fin de formation