



Programme de formation : Perfectionnement Pizza Niveau II Empatement indirect

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

Public visé :

Formation tout public

Prérequis :

- Avoir les connaissances de bases en lecture, écriture, calcul et langue Française (niveau collège) et avoir fait le niveau I ou avoir les connaissances requises (bases de la pizza)

Objectifs pédagogiques :

- approfondir les techniques d'empatement indirect (BIGA, POLISH)
- réaliser et apprendre la pizza artisanale de façon plus technique avec la méthodologie de pré-ferment liquide, solide et haute hydratation

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 :

- Réaliser et mettre en oeuvre les protocoles d'empatement indirect (phases 1 et 2)
- Diviser, peser, bouler et stocker la pâte
- Contrôler et gérer le process de fermentation et maturation

JOUR 2 :

- Finition et fermeture de l'empâtement indirect BIGA phase 2 et de l'empâtement indirect POLISH
- Questions/réponses théoriques sur ces techniques d'empâtement indirect réalisé
- Stockage et explication de la maturation désirée selon le protocole mis en place

JOUR 3 :

- Reconditionner et étaler les pâtons selon la bonne méthodologie et manuellement
- Création et réalisation de pizzas classiques et créatives
- Gestion des différentes techniques de cuisson
- Présentation et dressage des pizzas sur support adapté selon demande
- Respecter les règles de fabrication et hygiène
- Mise en situation et évaluation de fin de formation

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