

ECOLE DE FORMATION DE PIZZAIOLO - Francis WINKELMANN

Siège social

7 bis, rue Voirin

25000 Besancon

SIRET : 818 505 620 00018

N° activité : 27 25 0325 325

Tél. : 06-61-50-69-67



PROGRAMME DE FORMATION

PIZZAIÖLO

Perfectionnement 5 Jours

**Objectifs :**

Apprentissage des techniques de base de la fabrication de la pizza.

**Public :**

Tous public

16 ans minimum

**Prérequis :**

Aucun niveau requis

**Objectif(s) pédagogique (s)**

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de réaliser ses propres pizzas de la Pates à la cuisson. Il sera aussi capable de distinguer les différents ingrédients composants de la pate à Pizza et de éléments de la garniture.

**Lieux : la formation se tiendra à Pizza Gusto 7B rue Voirin**

**Date : sur demande**

**Horraires 10 jour la formation commence à 8h30 et se termine à 15h30**

**Nombre maximum de stagiaires 2**

**Tarifs : 1250 €**

**Accessibilité :**

Nous ne pouvons pas accueillir les personnes en situation handicap à mobilité réduite et en fauteuil. Pour toute questions complémentaires merci de nous contacter [frandelie@hotmail.fr](mailto:frandelie@hotmail.fr)

ECOLE DE FORMATION DE PIZZAIOLO - Francis WINKELMANN

Siege social 7 bis, rue Voirin 25000 Besancon

SIRET : 818 505 620 00018 N° activite : 27 25 0325 325

Tel. : 06-61-50-69-67 [frandelie@hotmail.fr](mailto:frandelie@hotmail.fr)

Version 01/04/2022

**Délai d'accès :**

Accessible dans la limite des places disponible (entré et sortie permanente)  
Il existe un délai de 10 jour ouvré de rétractation

**Moyens Pédagogiques**

formation théorique 6 heures)  
formation pratique (29 heures)

**Moyens techniques :**

Durée : 70 heures en presentiel  
Locaux complètement dédiés à la formation  
formation théorique (6 heures)  
formation pratique (29nheures)  
Les cours débutent à 8h30

**Moyens d'encadrement :**

Francis WINKELMANN : pizzaïolo : champion du monde plus de 30 ans d'exercices dans la profession  
propriétaire de la pizzeria Pizza Gusto

**Programme de formation**

La formation a une durée de 35h sur 5 jours chaque journée est organisée de la manière suivante

**8h30 à 10h00 Théorie et préparation de la pate**

**10h00 à 12h30 Préparation des pâtons et mise en place du service**

**12h30 à 14h30 Préparation de pizza et service**

**14h30 à 15h30 Fin de service et bilan de la journée**

**Formation Théorique – 6 heures**

- ✓ Le grain de blé
- ✓ Les différents types de farine et leurs forces
- ✓ Composants et propriétés des composants d'une farine

- ✓ Utilisation et choix de sa farine pour son établissement adapté à son rythme et à sa production
- ✓ L'eau
- ✓ Les levures (fraîche, sèche active ou désactivée)
- ✓ Le sel
- ✓ Les matières grasses
- ✓ Le pétrissage, phases et formation de la pâte
- ✓ Les adjonctions (pâte ancienne, soja, Malt, améliorants)
- ✓ La fermentation (son rôle capital et ses phases)

## **Formation Pratique –29 heures sur un cycle répétitif de 5 journées**

### Pétrissages :

- direct
- semi-direct
- autolyse
- poolich

### Empâtements :

- Utilisation de semi-produits
- Panification et fermentation
- Pesage, divisage, boulage
- mise en bacs
- Utilisation du froid
- Mise en forme à la main et à la formeuse
- Travail des pelles à pizza
- Modes de cuisson

### Choix du matériel de travail :

- Les fours : bois, électriques, gaz
- Les pétrins : fourche, spirale, bras plongeant
- Les diviseurs, bouleuses, laminoirs et formeuses

### Organisation du travail

Mise en place  
 Préparation et disposition des ingrédients  
 Les sauces tomates  
 Les différents fromages  
 Hygiène

### **Méthodes mobilisées :** (Moyens pédagogiques et techniques)

La formation se passera dans le restaurant de Mr Winkelmann ou l'ensemble des conditions seront rassemblées pour permettre une bonne intégration des principes nécessaires à la bonne réalisation d'un pain et d'une pizza.

L'ensemble de la formation se fait à partir de l'ouvrage écrit par Mr Winkelmann et sur des ateliers théoriques et pratiques.

La formation alterne 10% de théories et 90% de pratique

### **Modalités d'évaluation et de suivi :**

la réalisation d'une Pizza de la pâte à la dégustation.

Emargement par demi-journée

La partie pratique sera évaluée par Mr Winkelmann qui supervisera l'ensemble des différentes étapes.

En fin de chaque journée 30 min seront consacrés à faire le bilan de la journée

La partie théorique sera évaluée à partir d'un QCM finale

À l'issue de la formation une attestation sera remise