

PROGRAMME DE FORMATION PIZZAIOLO

Initiation 5 Jours

Version 2 – 17/09/2024

Présentation de la formation

La formation Pizzaiolo Initiation a pour objectif de vous donner les bases de la réalisation de délicieuses pizzas. Vous apprendrez les techniques de base de la fabrication de la pizza.

Public : toute personne désireuse d'apprendre la fabrication de pizza dans les règles de l'art en appliquant les procédés et techniques propres à la confection de véritables pizzas.

Prérequis : Aucun niveau requis. Avoir 16 ans révolus lors de l'inscription en formation.

Objectifs pédagogiques

- Mettre en œuvre les procédés de fabrication de la pâte à pizza (empâtement)
- Abaisser les pâtons (pétrissage)
- Garnir les pizzas
- Utiliser une pelle à pizza
- Cuir les pizzas
- Appliquer les règles d'hygiène

→ A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de réaliser ses propres pizzas de la pâte à la cuisson en distinguant les différents ingrédients, composants de la pâte à pizza, et les éléments de la garniture.

Modalités d'organisation de la formation

La formation se déroule en présentiel uniquement, dans les locaux de Gusto Enseignement situés Gusto 7B rue Voirin – 25000 BESANÇON.

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

Modalités et délai d'accès

Analyse de la demande avec validation de la faisabilité du projet du stagiaire.

Un délai de 10 jours est requis entre la prise en charge de la formation par Gusto Enseignement et l'entrée en formation.

Dispositions pratiques

Afin de garantir la qualité des formations dispensées, Gusto Enseignement limite ses sessions de formation à deux stagiaires maximum.

Dates de la formation : entrées et sorties permanentes

PROGRAMME DE FORMATION PIZZAÏOLO

Initiation 5 Jours

Version 2 – 17/09/2024

Durée et horaires de la formation : 35 heures réparties sur 5 jours. De 8h30 à 16h00.
Les stagiaires sont tenus de se conformer aux horaires. En cas d'empêchement ou de retard, merci d'informer le formateur au plus vite :

Méthodes Pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de cas pratiques. Préparation de pizzas tous les jours avec manipulation. Mises en situation professionnelles réelles.

Moyens pédagogiques

Locaux complètement dédiés à la formation ; supports de cours ; matériel de travail : outils ; ustensils et ingrédients ainsi que tenue appropriée (t-shirt ; tablier et casquette) sont fournis par Gusto Enseignement.

Moyens d'encadrement / Formateur : Francis WINKELMANN : pizzaïolo : champion du monde avec plus de 30 ans d'exercice dans la profession ; Propriétaire de la pizzeria Pizza Gusto.

Modalités d'évaluation et de suivi :

L'évaluation des acquis de la formation est réalisée au travers du contrôle continu avec mises en situation pratique supervisées. Mise en situation finale sous forme de mise en situation professionnelle réelle et QCM.

Les participants signent une feuille d'émargement attestant de leur présence par demi-journée.

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

Des évaluations à chaud et à froid seront réalisées post formation.

Modalités de sanction : A l'issue de la formation une attestation de formation sera remise au stagiaire.

Programme de formation détaillé

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 pâte
- ✓ 10h00 à 12h30 Préparation des pâtons et mise en place du service
- ✓ 12h30 à 14h30 Préparation de pizza et service
- ✓ 14h30 à 16h00 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

PROGRAMME DE FORMATION PIZZAIOLO

Initiation 5 Jours

Version 2 – 17/09/2024

- 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

Tarif : 1400 € TTC / stagiaire

Ce tarif comprend : les interventions du formateur, les supports pédagogiques, le matériel de travail : tablier, t-shirt, casquette, le kit de travail : ingrédients, farine, four de cuisson, pelle à pizza....

Différents types de financement sont possibles, n'hésitez pas à nous consulter pour toute demande : Tel. 06 61 50 69 67 - frandelie@hotmail.fr

