

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 10 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 : 2600 €

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

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

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 (12 heures)
formation pratique (58 heures)

Moyens techniques :

Durée : 70 heures en presentiel
Locaux complètement dédiés à la formation
formation théorique (12 heures)
formation pratique (58 heures)
Les cours débutent à 8h30

Moyens d'encadrement :

Francis WINKELMANN : pizaiolo : 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 70h sur 10 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

POUR UNE MEILLEURE MAÎTRISE

- Reprise complète du programme initiation de la première semaine
- Immersion dans la pizzeria
- Travail en situation réelle
- Accent sur la tenue du poste de pizaiolo en toute autonomie
- Gestion d'un service complet

- Enchaînement rythmé à partir de plusieurs pâtons :
- Mise en forme, tailles différentes, fonds différents,
- Garnissage et montage des différentes garnitures et présentation.

Formation Théorique – 12 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 – 58 heures sur un cycle répétitif de 10 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

A l'issue de la formation une attestation sera remise