

## Pizzaiolo Niveau I 70h

*Classica I, Teglia I, Mètre, Napolitaine, Poolish, Biga,...*

### Origine

Il y a 3000 ans, l'Égypte, la Grèce et Rome connaissaient déjà des plats se rapprochant de la pizza : des pâtes cuites assaisonnées d'herbes aromatiques.

On peut ainsi dire que la pizza est un aliment typique des cultures du bassin méditerranéen.

Aujourd'hui, la pizza a dépassé les frontières napolitaines, et de l'Europe à l'Amérique en passant par le Japon, elle est devenue patrimoine de toute l'humanité.

### Sociétés concernées

Cette formation s'adresse aux entreprises, petites ou grandes.

### Public concernés

Cette formation aux différentes fabrications d'empâtements de pizzas, s'adresse à tous, professionnels ou particuliers. Elle se clôture par la remise d'un certificat de formation de pizzaiolo.

### Objectifs

A l'issue du cours :

- Savoir réaliser une pizza salé ou sucré dans son intégralité, pétrissage, stockage, choix des matières premières, cuisson et règles d'hygiène.

### Connaissances requises

S'adresse à tous, professionnels ou particuliers.

### Programme sur 10 jours – 70h

#### Introduction

##### > Le bien-être du stagiaire :

chaque journée commence par un échauffement, une "mise en énergie", de sorte à se détendre, à se concentrer et à se donner de l'énergie pour la journée.

##### > L'apprentissage pratique :

#### • FABRICATION DE LA PÂTE

- A LA MAIN
- AU PETRIN

#### • LA FERMENTATION DE LA PÂTE, CONDITION DE STOCKAGE AVEC LA PÂTE DIFFÉRÉE

#### • BOULAGE DES PATONS

- A LA MAIN
- A LA DIVISEUSE/BOULEUSE

#### • MISE EN ŒUVRE DES PATONS

- A LA MAIN

#### • FABRICATION DES BASES POUR GARNITURES

- ASSOCIATIONS SUCRÉES/SALEES
- PIZZAS DESSERTS

#### • TRAVAIL DE LA PELLE AVEC DIFFÉRENTES TAILLES, (ENFOURNER, DÉFOURNER)

#### • TECHNIQUES DE CUISSON AU FOUR A SOLE TOURANTE, FOUR A SOLE STATIQUE,

#### • ORGANISATION DU TRAVAIL, MISE EN PLACE.

- Les techniques et étapes de pétrissages sont montrées par séquences aux participants. Les élèves travaillent ensuite en individuel ou par groupe, sous notre supervision attentive du respect des recettes, méthodes, règles d'hygiène, températures et temps de pétrissages. Tour à tour chacun peut ainsi pratiquer en étant corrigé, de sorte à bien comprendre.

- Nous vous aiderons à comprendre et à déchiffrer comment adapter votre propre organisation aux besoins de votre entreprise.

- Comment organiser l'harmonie et la fluidité dans la gestion de votre travail.

##### > L'apprentissage théorique :

#### • DESCRIPTIF DU MATÉRIEL

• COMPOSANTES SPÉCIFIQUES DES DIFFÉRENTES PÂTES (EMPÂTEMENTS DIRECTS et INDIRECTS, PLUS DES ADJONCTIONS

• CHOIX DES FARINES, DES MATIÈRES PREMIÈRES AVEC CRITÈRES DE QUALITÉ

• UTILISATION DES DIFFÉRENTS TYPES DE FARINE, LEVURE ET LEURS UTILISATIONS

#### • L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ

pendant cette formation de pizzaiolo, vous apprendrez aussi comment :

- profiter au mieux de cette formation pour une pratique efficace et fidèle.
- donner le meilleur accueil à la clientèle.

#### • ÉTABLIR VOTRE PROTOCOLE DE TRAVAIL

##### > Les révisions :

Chaque journée suivante commence par une révision des acquis des jours précédents, pour être certain de restituer les bons gestes et normes d'hygiène et de sécurité. Le dernier jour, après l'apprentissage de la dernière séquence, une révision générale vous permet de bien valider tous vos gestes et techniques en pratiquant.

##### > Certificat de formation :

Le certificat de fin de formation engage la réputation de L'École. Si à l'issue de la formation, vous êtes apte à réaliser une pizza dans son intégralité, il vous sera remis. Si ce n'est pas encore complètement prêt, vous pouvez réviser personnellement et repasser la validation plus tard (324€)

### Organisation

Le cours alterne les apports théoriques du formateur soutenus par des démonstrations et des séances de travail seul ou en groupe.

### Validation

A la fin de chaque journée, un questionnaire à choix multiple permet de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

### Sanction

Une attestation sera remise à chaque stagiaire qui aura suivi la totalité de la formation.