Programme de formation

Océan formation

Pizzaïolo Niveau I 35h

Classica I, Teglia I, Mètre, Napolitaine, Poolish, Biga,…

Origine

Il y a 3000 ans, l'Egypte, 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 salée ou sucrée dans son intégralité, pétrissage, stockage, choix des matières premières, cuisson et règles d'hygiènes.

Connaissances requises

S'adresse à tous, professionnels ou particuliers.

Programme sur 5 jours – 35h

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 PATE

- A LA MAIN
- AU PETRIN

• LA FERMENTATION DE LA PATE, CONDITION DE STOCKAGE AVEC LA PATE DIFFEREE

• BOULAGE DES PATONS

- A LA MAIN
- A LA DIVISEUSE/BOULEUSE

• MISE EN ŒUVRE DES PATONS

- A LA MAIN

• FABRICATION DES BASES POUR GARNITURES

- ASSOCIATIONS SUCREES/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'hygiènes, 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 seins de votre entreprise.
- Comment organiser l'harmonie et la fluidité dans la gestion de votre travail.

> L'apprentissage théorique :

• DESCRIPTIF DU MATERIEL

• COMPOSANTES SPECIFIQUES DES DIFFERENTES PATES (EMPATEMENTS DIRECTS et INDIRECTS, PLUS DES ADJONCTIONS

• CHOIX DES FARINES, DES MATIERES PREMIERES AVEC CRITERES DE QUALITE

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

• L'HYGIENE ET LA SECURITE

pendant cette formation de pizzaïolo, 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 les jours précédents, pour être certain de restituer les bons gestes et normes d'hygiènes et de sécurités. 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'Ecole. 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.

Programme de formation

Océan formation

Pizzaïolo Niveau PRO 70h

Classica, Teglia, Mètre, Napolitaine, Poolish, Biga, farines, materiels, garnitures, creation carte, recettes,…..

Origine

Il y a 3000 ans, l'Egypte, 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 salée ou sucrée dans son intégralité, pétrissage, stockage, choix des matières premières, cuisson et règles d'hygiènes.

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 PATE

- A LA MAIN

- AU PETRIN

• LA FERMENTATION DE LA PATE, CONDITION DE STOCKAGE AVEC LA PATE DIFFEREE

• BOULAGE DES PATONS

- A LA MAIN

- A LA DIVISEUSE/BOULEUSE

• MISE EN ŒUVRE DES PATONS

- A LA MAIN

• FABRICATION DES BASES POUR GARNITURES

- ASSOCIATIONS SUCREES/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'hygiènes, 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 seins de votre entreprise.
- Comment organiser l'harmonie et la fluidité dans la gestion de votre travail.

> L'apprentissage théorique :

• DESCRIPTIF DU MATERIEL
• COMPOSANTES SPECIFIQUES DES DIFFERENTES PATES (EMPATEMENTS DIRECTS et INDIRECTS, PLUS DES ADJONCTIONS

• CHOIX DES FARINES, DES MATIERES PREMIERES AVEC CRITERES DE QUALITE

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

• L'HYGIENE ET LA SECURITE

Pendant cette formation de pizzaïolo, 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 les jours précédents, pour être certain de restituer les bons gestes et normes d'hygiènes et de sécurités. 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'Ecole. 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.

Mise à jour, le mercredi 23 mars 2022

Formations pizzaiolo 35h/70h

Dates des sessions 2022

Février

du	21-févr	au	25-févr
du	28-févr	au	04-mars

Mars

du	07-mars	au	11-mars
du	14-mars	au	18-mars
du	21-mars	au	25-mars

Avril

du	04-avr	au	08-avr
du	11-avr	au	15-avr
du	18-avr	au	22-avr
du	25-avr	au	29-avr

Mai

du	02-mai	au	06-mai
du	09-mai	au	13-mai
du	16-mai	au	20-mai
du	23-mai	au	27-mai

Juin

du	06-juin	au	10-juin
du	13-juin	au	17-juin
du	20-juin	au	24-juin

Juillet

du	04-juil	au	08-juil
du	11-juil	au	15-juil
du	18-juil	au	22-juil
du	25-juil	au	29-juil

Aout

du	01-août	au	05-août
du	08-août	au	12-août
du	15-août	au	19-août
du	22-août	au	26-août

Septembre

du	05-sept	au	09-sept
du	12-sept	au	16-sept
du	19-sept	au	23-sept
du	26-sept	au	30-sept

Octobre

du	03-oct	au	07-oct
du	10-oct	au	14-oct
du	17-oct	au	21-oct
du	24-oct	au	28-oct

Novembre

du	07-nov	au	11-nov
du	14-nov	au	18-nov
du	21-nov	au	25-nov

Océan Formation – 41 rue du Marché 86300 Chauvigny - Siret 828 933 390 00027 - APE 5610A -
Tél : 07 82 94 7550– www.oceanformation.fr - formation@oceanformation.fr
Agrément de formation numéro 75 86 0170 186 auprès du préfet de région NOUVELLE-AQUITAINE

Laurent GROSJEAN ***tel: 07 82 94 75 50***

Date de naissance 1969 ***@: formation@oceanformation.fr***

Membre actif de la Fédération Française des pizzaïolos

Compétences professionnelles depuis 2006

Formateur pizzaiolos Classica, Teglia, mètre, Napolitaine, pains spéciaux, pate fraiche Italienne, dessert, panettone, confiserie, viennoiserie, glace, cuisine aux huiles essentielles

Formateur des techniques de massages traditionnel Thaïlandais et acupuncture laser à froid.

Compétences informatiques

Autocad 2016 (2D) et Mechanical Desktop (3D)

Word, Excel, Publisher, PowerPoint, Acrobat Reader pro, Paint shop pro, Photoshop.

Conception programmes sur Excel et site Internet

Réalisation de CD-rom

Expériences professionnelles

*Depuis **2010** Formateur agréé auprès du préfet de la région Nouvelle-Aquitaine N° 75 86 01701 86*

***2014→2016** Stage entreprise en pizzeria le Bas d'ville, avec la collaboration du triple champion du monde catégorie Téglia et fondateur de la Fédération Française des pizzaiolos.*

*Depuis **2010** Formateur agréé auprès du préfet de la région Franche-Comté N° 43 39 00891 39*

***2006→2010** Formateur CADRE MAJEUR groupe AVS Concept*

Formations professionnelles

***2015→** Formation Pizzaiolo —*

Fondateur de la fédération française des pizzaiolos,

***2014→** Formation Pizzaiolo —*

Maitre instructeur pizzaiolo triple champion du monde,

***2012→2013** Formation Acupuncture Laser —*

Clinique stop-smoking, Phuket, Thaïlande

***2010→** Formation Ichtyologie—Fish thérapie*

Centre Zen fish spa, Lille, France

***2009→** Formation Ichtyologie—Fish thérapie*

École du WAT PO, Bangkok, Thaïlande

***2006→2009** Masseur bien-être et Thérapeutique des Techniques de massages traditionnels Thaïlandais*

WAT PO Médical massage school, Bangkok, Thaïlande

***2005→** Perfectionnement Anglais courant et technique*

CAREL

***1997→1999** Technicien d' Études des Systèmes Mécaniques centre de formation professionnelle*

AFPA Clermont-Ferrand (63)

1. Préambule

La SARL Océan Formation est une entreprise de formation spécialisée dans la pizza de haute gamme. Océan Formation est une entreprise indépendante.

L'entreprise SARL Océan Formation est domiciliée au 41 rue du marché 86300 Chauvigny.

Le présent règlement intérieur a vocation à préciser certaines dispositions s'appliquant à tous les inscrits et participants aux différents stages organisés par Deluxe.pizza dans le but de permettre un fonctionnement régulier des formations proposées.

Définitions :

- Océan Formation sera dénommée ci-après « organisme de formation » ;
- Les personnes suivant le stage seront dénommées ci-après « stagiaires » ;

2. Dispositions Générales

Article 1

Conformément aux articles L6352-3 et suivants et R6352-1 et suivants du Code du travail, le présent Règlement Intérieur a pour objet de définir les règles générales et permanentes et de préciser la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité ainsi que les règles relatives à la discipline, notamment les sanctions applicables aux stagiaires et les droits de ceux-ci en cas de sanction.

3. Champ d'application

Article 2 : Personnes concernées

Le présent Règlement s'applique à tous les stagiaires inscrits à une session dispensée par l'organisme de formation et ce, pour toute la durée de la formation suivie.

Chaque stagiaire est considéré comme ayant accepté les termes du présent règlement lorsqu'il suit une formation dispensée par l'organisme de formation et accepte que des mesures soient prises à son égard en cas d'inobservation de ce dernier.

Article 3 : Lieu de la formation

La formation aura lieu soit dans les locaux de l'organisme de formation, soit dans des locaux extérieurs. Les dispositions du présent Règlement sont applicables non seulement au sein des locaux de l'organisme de formation, mais également dans tout local ou espace accessoire à l'organisme.

4. Hygiène et sécurité

Article 4 : Règles générales

Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur sur le lieu de formation.

Toutefois, conformément à l'article R6352-1 du Code du travail, lorsque la formation se déroule dans une entreprise ou un établissement déjà doté d'un règlement intérieur, les mesures de sécurité et d'hygiène applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement.

Article 5 : Boissons alcoolisées

Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner dans l'établissement en état d'ivresse ainsi que d'y introduire des boissons alcoolisées.

Article 6 : Interdiction de fumer

En application du décret n° 92-478 du 29 mai 1992 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, il est interdit de fumer dans les locaux de formation, sauf dans les lieux réservés à cet usage.

Article 7 : Lieux de restauration

L'accès aux lieux de restauration n'est autorisé que pendant les heures fixées pour les repas. Il est interdit, sauf autorisation spéciale, donnée par le responsable de l'organisme de formation, de prendre ses repas dans les salles où se déroulent les stages.

Article 8 : Consignes d'incendie

Conformément aux articles R.4227-37 et suivants du Code du travail, les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de formation de manière à être connus de tous les stagiaires.

Article 9 : Accident

Tout accident ou incident survenu à l'occasion ou en cours de formation doit être immédiatement déclaré par le stagiaire accidenté ou les personnes témoins de l'accident, au responsable de l'organisme.

Conformément à l'article R.6342-3 du Code du travail, l'accident survenu au stagiaire pendant qu'il se trouve sur le lieu de formation ou pendant qu'il s'y rend ou en revient, fait l'objet d'une déclaration par le responsable de l'organisme auprès de la caisse de sécurité sociale.

5. Discipline

Article 10 : Tenue et comportement

Les stagiaires sont invités à se présenter au lieu de formation en tenue décente et à avoir un comportement correct à l'égard de toute personne présente dans l'organisme ou les locaux mis à disposition de l'organisme.

Article 11 : Horaires de stage

Les horaires de stage sont fixés par l'organisme de formation et portés à la connaissance des stagiaires soit par la convocation adressée par courrier (postal ou électronique), soit à l'occasion de la remise aux stagiaires du programme de formation. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires.

L'organisme de formation se réserve, dans les limites imposées par des dispositions en vigueur, le droit de modifier les horaires de stage en fonction des nécessités de service. Les stagiaires doivent se conformer aux modifications apportées par l'organisme de formation aux horaires d'organisation du stage.

En cas d'absence ou de retard au stage, il est préférable pour le stagiaire d'en avertir le formateur.

Par ailleurs, une fiche de présence doit être signée par le stagiaire.

Article 12 : Accès au lieu de formation

Sauf autorisation expresse de l'organisme de formation, les stagiaires ayant accès au lieu de formation pour suivre leur stage ne peuvent :

- Y entrer ou y demeurer à d'autres fins ;
- Faciliter l'introduction de tierces personnes à l'organisme.

Article 13 : Usage du matériel

Chaque stagiaire a l'obligation de conserver en bon état le matériel qui lui est confié en vue de sa formation. Les stagiaires sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet. L'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles est interdite, sauf pour le matériel mis à disposition à cet effet.

A la fin du stage, le stagiaire est tenu de restituer tout matériel et document en sa possession appartenant à l'organisme de formation, sauf les documents pédagogiques distribués en cours de formation.

Article 14 : Enregistrements

Il est formellement interdit, sauf dérogation expresse, d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation.

Article 15 : Documentation pédagogique

La documentation pédagogique remise lors des sessions de formation est protégée au titre des droits d'auteur et ne peut être réutilisée autrement que pour un strict usage personnel. Il est formellement interdit de se procurer une copie électronique (fichier) des documents pédagogiques distribués en cours de formation.

Article 16 : Responsabilité de l'organisme en cas de vol ou endommagement de biens personnels des stagiaires

L'organisme de formation décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels de toute nature déposés par les stagiaires dans les locaux de formation.

Article 17 : Sanctions

Tout manquement du stagiaire à l'une des dispositions du présent Règlement Intérieur pourra faire l'objet d'une sanction.

Constitue une sanction au sens de l'article R6352-3 du Code du travail toute mesure, autre que les observations verbales, prise par le responsable de l'organisme de formation ou son représentant, à la suite d'un agissement du stagiaire considéré par lui comme fautif, que cette mesure soit de nature à affecter immédiatement ou non la présence de l'intéressé dans le stage ou à mettre en cause la continuité de la formation qu'il reçoit.

Selon la gravité du manquement constaté, la sanction pourra consister :

- Soit en un avertissement ;
- Soit en un blâme ;
- Soit en une mesure d'exclusion définitive.

Les amendes ou autres sanctions pécuniaires sont interdites.

Le responsable de l'organisme de formation doit informer de la sanction prise :

- L'employeur, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre du plan de formation en entreprise;
- L'employeur et l'organisme paritaire qui a pris à sa charge les dépenses de la formation, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre d'un congé de formation;
- L'organisme qui a assuré le financement de l'action de formation dont a bénéficié le stagiaire.

Article 18 : Procédure disciplinaire

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui.

Lorsque le responsable de l'organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction qui a une incidence, immédiate ou non, sur la présence d'un stagiaire dans une formation, il est procédé ainsi qu'il suit :

- Le responsable de l'organisme de formation ou son représentant convoque le stagiaire en lui indiquant l'objet de cette convocation.
- Celle-ci précise la date, l'heure et le lieu de l'entretien. Elle est écrite et est adressée par lettre recommandée ou remise à l'intéressé contre décharge.
- Au cours de l'entretien, le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme de formation.
- La convocation mentionnée à l'alinéa précédent fait état de cette faculté. Le responsable de l'organisme de formation ou son représentant indique le motif de la sanction envisagée et recueille les explications du stagiaire. Dans le cas où une exclusion définitive du stage est envisagée, une commission de discipline est constituée, où siègent des représentants des stagiaires.
- Elle est saisie par le responsable de l'organisme de formation ou son représentant après l'entretien susvisé et formule un avis sur la mesure d'exclusion envisagée.
- Le stagiaire est avisé de cette saisine. Il est entendu sur sa demande par la commission de discipline. Il peut, dans ce cas, être assisté par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme. La commission de discipline transmet son avis au Directeur de l'organisme dans le délai d'un jour franc après sa réunion.
- La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de quinze jours après l'entretien ou, le cas échéant, après la transmission de l'avis de la commission de discipline. Elle fait l'objet d'une décision écrite et motivée, notifiée au stagiaire sous la forme d'une lettre qui lui est remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

Lorsque l'agissement a donné lieu à une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive, relative à cet agissement, ne peut être prise sans que le stagiaire ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui et éventuellement que la procédure ci-dessus décrite ait été respectée.

6. Représentation des stagiaires

Conformément aux articles R6352-9 à 12 du code du travail, concernant les stages collectifs, l'organisme de formation organisera l'élection d'un délégué titulaire et d'un délégué suppléant. L'élection des représentants des stagiaires aura lieu pendant les heures de cours entre la 20eme et la 40eme heure. Le scrutin sera uninominal à deux tours. Tous les stagiaires sont électeurs et éligibles. S'il y a carence de représentant des stagiaires, un procès-verbal de carence sera établi par le responsable de l'organisme de formation.

Conformément aux articles R6352-13 à 15 du code du travail, les délégués sont élus pour la durée du stage. Leurs fonctions prennent fin lorsqu'ils cessent de participer au stage. Lorsque le délégué titulaire et le délégué suppléant ont cessé leurs fonctions avant la fin du stage, il est procédé à une nouvelle élection, dans les conditions prévues au paragraphe précédent.

Les délégués font toute suggestion pour améliorer le déroulement des stages et les conditions de vie des stagiaires dans l'organisme de formation. Ils présentent les réclamations individuelles ou collectives relatives à ces matières, aux conditions de santé et de sécurité au travail et à l'application du règlement intérieur.

Les dispositions de la présente section ne sont pas applicables aux détenus admis à participer à une action de formation professionnelle.

Si la formation de Deluxe.pizza est incluse à une formation de plus longue durée dispensée par une autre entreprise, le règlement intérieur de cette dernière sera appliqué.

7. Publicité et date d'entrée en vigueur

Article 19 : Publicité

Le présent règlement est porté à la connaissance de chaque stagiaire.

Un exemplaire du présent règlement est disponible dans les locaux de Océan Formation.

Contact : Laurent GROSJEAN – Océan Formation – 41 rue du marché 86300 Chauvigny.

Téléphone : 078 294 7550

Article 20 ; Date d'entrée en vigueur

Ce règlement est valide à partir de la date de signature du contrat ou de la convention de formation.