



[Www.pizzacademy.fr](http://www.pizzacademy.fr)

STAGES & FORMATIONS DE PIZZAIOLO

ECOLE DE PIZZAIOLO DE LILLE

contact@pizzacademy.fr

PIZZACADEMY, A L'ATTENTION DE M. LEGER

Mobile 06 08 777 528

SARL TR6, 5, rue Emmanuelle Brunet 13080 LUYNES



Sté TR6 Organisme de Formation n° 93130985013 RCS AIX EN PROVENCE 432 781 011 - 00015
TR6 est certifié ISO 9001 V2000 par IMoody France depuis 2003 pour la réalisation de prestations de :
" FORMATION, CONSEIL ET AUDIT DANS LE DOMAINE DE LA RESTAURATION COMMERCIALE ET DE LA RESTAURATION COLLECTIVE "

Formation Pizzaiolo Individuelle 80 Heures à Lille

Le stagiaire devra être habillé proprement tous les jours en Jean ou pantalon coton, Basket et T-shirt Blanc en coton.
Le repas est fourni sur la base d'une pizza et une boisson

Programme de Formation

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES	Savoir se remettre en cause par rapport au produit fini (goût et présentation), par la connaissance de la logique de progression de notre métier et être capable de l'appliquer.
INTITULE	Formation Pizzaiolo « Classique » 80h
METHODES PEDAGOGIQUES	Suite logique de théorie et de pratique qui facilite et accélère l'assimilation par une progression naturelle (exemple : on ne peut pas commencer à faire de la pâte sans connaître parfaitement le matériel approprié ou les règles d'hygiène à respecter).
POINTS CLE ET PROGRESSION PEDAGOGIQUE	<i>Milieu, matériel et hygiène</i> : matériel de fabrication, état de propreté du laboratoire (HACCP), propreté de l'intervenant (HACCP), règles de sécurité <i>Rôle des différents ingrédients</i> : blé, farine, eau, levure, acide ascorbique, malt, sel, huile <i>Fabrication de la pâte</i> : à la main, au pétrin, mise en forme de pâtons, gestion des pâtons dans le temps <i>Préparation de la pizza</i> : connaissances matériel, tailles, épaisseurs, mise en forme au rouleau, à la main, préparation ingrédients, tomate façon napolitaine, critères de qualité des ingrédients, stockage des ingrédients, intoxication alimentaire et cuisson au feu de bois <i>Divers</i> : fabrication d'huile aromatique, différentes recettes de pizzas de l'école, association des goûts et présentation. Connaissance des cuissons ou four électrique <i>Administratif</i> : menu lisible, accueil clientèle, carte de fidélité, promotions, liste commandes et inventaires.
DUREE	80 heures sur 8 jours

Formateurs

Gregory BROTCORNE - Celebrazioni - Pizzaiolo de qualité

Lieu de formation et Programme

Formation dispensée à Pizza Celebrazioni 2, rue du Pont à Sequedin

Progression de Formation

<p>Le Programme de formation Horaires 10h à 16h et 18h à 22H</p>	<p>MERCREDI et JEUDI Le matin, accueil du stagiaire, présentation de l'outil de travail, définition des postes de travail, observation d'un « rush ». Après-midi, la législation en restauration, définition et fabrication de la pâte à pizza.</p>	<p>VENDREDI ET SAMEDI Le matin, les actions commerciales en boutique, travail des matières premières, prise en charge de l'accueil. Après-midi, L'équipement d'une pizzeria, les fournisseurs, travail sur la mise en place et la pâte à pizza.</p>
<p>MERCREDI et JEUDI Le matin, préparation de « la mise en place », révision des premiers jours, participation active à la production de pizzas artisanales. Après-midi, choix des matières premières, les fournisseurs locaux, travail sur la mise en place du plan de travail et l'entretien d'un magasin.</p>	<p>VENDREDI et SAMEDI Le matin, tournée d'achat & présentation des fournisseurs, participation au « rush », cuisson de la pizza. L'après-midi, travail sur la gestion d'un business plan, petite préparation et fabrication de la pâte à pizza.</p>	

Total Semaine 1 = 40h

Semaine 2 = 40h

Total 80 heures