



www.pizzacademy.fr

STAGES & FORMATIONS DE PIZZAIOLO

ECOLE DE PIZZAIOLO

contact@pizzacademy.fr

Programme et contenu de formation PIZZAIOLO 80h à Perpignan

PIZZACADEMY – SARL TR6

5 rue Emmanuel BRUNET

13080 LUYNES

FIXE 04 86 94 58 46



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 80H à Perpignan

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 de base au métier de Pizzaiolo 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 four électrique convoyeur. <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 convoyeur. Différentes techniques et méthodes de fabrication et d'organisation <i>Administratif</i> : menu lisible, accueil clientèle, carte de fidélité, promotions, liste commandes et inventaires.
DUREE	80 heures sur 10 jours

Formateurs

Jean-Pascal Léger, Suivi de formation
Guillaume Roque ou manager, formateur pizzaiolo

Equipement du lieu de formation

Four professionnel à convoyeur, Pétrin, Armoires Froides, Laminoir, Plan de Travail

Progression de Formation

<p>1.Module : Approvisionnement et mise en place</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Évaluation des quantités de produits et d'ingrédients à commander◆ Réception, vérification et stockage des matières premières et des ingrédients◆ Réalisation de la pâte dans le respect la température du mix et de la durée de vie de la pâte◆ Préparation des ingrédients : lamellage des champignons, cuisson des oignons, préparation de la sauce tomate, remise en température des surgelés, pré cuisson....◆ Découpe des pâtons manuellement ou à la machine◆ Réalisation du boulage◆ Stockage des pâtons dans les bacs	<p>2.Module : Fabrication</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Allumage et nettoyage du four électrique convoyeur◆ Fleurage et étalement des boules de pâte◆ Préparation des abaisses en nombre◆ Étalement de la sauce « en escargot » (en spirale)◆ Pesage des ingrédients à l'estime ou avec un instrument◆ Répartition des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques◆ Vérification et maintien de la température du four◆ Enfournage et disposition en fonction de la température du four◆ Surveillance de la cuisson
<p>3.Module : Distribution et vente</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Accueil de la clientèle◆ Prise de commande au téléphone◆ Emballage en carton pour vente à emporter◆ Mise sur plateau pour service direct◆ Vente, encaissement	<p>4.Module : Hygiène, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Nettoyage des mains et brossage des ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination◆ Conditionnement et stockage des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit◆ Surveillance de la propreté de la tenue vestimentaire◆ Nettoyage du matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur◆ Utilisation et stockage des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

PLANNING DE FORMATION

La formation se déroule en milieu réel sous forme de stage, un livret de formation support est fourni pour la partie théorique.

Rendez vous avec M. Roque chez Pizza Belouga au 65, avenue Aristide Briand à Perpignan

SEMAINE 1

<p>LUNDI – 10h30 à 13h30 et 17h30 à 22h30</p> <p>Présentation de la formation et définition des objectifs Prise de connaissance du matériel et de l'organisation.</p> <ul style="list-style-type: none">- Respect de règles d'hygiène corporelle, hygiène du matériel et consigne de sécurité.- Produits et denrées- Préparations et pate <p>JEUDI 10h30 à 13h30 et 17h30 à 22h30</p> <p>Technologie appliquée et préparations TP</p> <ul style="list-style-type: none">- Préparation du four et la cuisson au feu de bois- Les fournisseurs, les stocks et les commandes- Service (assistance et production)	<p>MARDI – 10h30 à 13h30 et 17h30 à 22h30</p> <ul style="list-style-type: none">- Respect de règles d'hygiène corporelle, hygiène du matériel et consigne de sécurité.- Produits et denrées- Préparations et pate- Cuissons <p>VENDREDI – 10h30 à 13h30 et 17h30 à 22h30</p> <p>Technologie appliquée et préparations TP</p> <ul style="list-style-type: none">- La carte- Les commandes téléphoniques- L'organisation d'une journée de travail type- Service (début de production en autonomie)	<p>MERCREDI – 10h30 à 13h30 et 17h30 à 22h30</p> <p>Technologie appliquée et préparations</p> <ul style="list-style-type: none">- Fabrication de la pâte et façonnage à la main ou au laminoir- Préparation des mises en place et stockage- Service (assistance)
---	--	---

SEMAINE 2

<p>LUNDI – 10h30 à 13h30 et 17h30 à 22h30</p> <ul style="list-style-type: none">- Produits et denrées- Préparations et pate <p>- Perfectionnement et maitrise des techniques enseignées</p> <p>Technologie appliquée et préparations TP</p> <ul style="list-style-type: none">- Préparer sa pâte en pleine autonomie <p>- Service (production autonome assistée par le formateur)</p> <p>JEUDI 28 10h30 à 13h30 et 17h30 à 22h30</p> <p>Technologie appliquée et préparations TP</p> <ul style="list-style-type: none">- Préparation du four et la cuisson au feu de bois- Les fournisseurs, les stocks et les commandes <p>- Perfectionnement et maitrise des techniques enseignées</p>	<p>MARDI – 10h30 à 13h30 et 17h30 à 22h30</p> <ul style="list-style-type: none">- Respect de règles d'hygiène corporelle, hygiène du matériel et consigne de sécurité.- Produits et denrées- Préparations et pate- Cuissons <p>- Perfectionnement et maitrise des techniques enseignées</p> <p>VENDREDI – 10h30 à 13h30 et 17h30 à 22h30</p> <p>Technologie appliquée et préparations TP</p> <ul style="list-style-type: none">- La carte- Les commandes téléphoniques- L'organisation d'une journée de travail type <p>- Service (production autonome assistée par le formateur)</p>	<p>MERCREDI – 10h30 à 13h30 et 17h30 à 22h30</p> <p>Technologie appliquée et préparations</p> <ul style="list-style-type: none">- Fabrication de la pâte et façonnage à la main ou au laminoir- Préparation des mises en place et stockage- Service <p>- Perfectionnement et maitrise des techniques enseignées</p>
--	--	--

Durée totale de la formation **80 heures**