



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

STAGES & FORMATIONS DE PIZZAIOLO

TR6 – Pizzacademy, 5 rue Emmanuel Brunet 13080 LUYNES

Tél responsable formation : JP LEGER 06 08 777 528

[contact@pizzacademy.fr](mailto:contact@pizzacademy.fr)

## FORMATION PIZZAIOLO A LILLE-SEQUEDIN

**Programme et contenu de formation pizzaiolo 40 heures**



Sté TR6 Organisme de Formation n° 93130985013 RCS AIX EN PROVENCE 432 781 011 - 00015  
TR6 est certifié ISO 9001 V2000 par Moody 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 40 Heures à Lille-Sequedin

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

<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES</b>	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.
<b>INTITULE</b>	Formation Pizzaiolo « Classique »
<b>METHODES PEDAGOGIQUES</b>	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).
<b>POINTS CLE ET PROGRESSION PEDAGOGIQUE</b>	<p><i>Milieu, matériel et hygiène</i> : matériel de fabrication, état de propreté du laboratoire (HACCP), propreté de l'intervenant (HACCP), règles de sécurité</p> <p><i>Rôle des différents ingrédients</i> : blé, farine, eau, levure, acide ascorbique, malt, sel, huile</p> <p><i>Fabrication de la pâte</i> : à la main, au pétrin, mise en forme de pâtons, gestion des pâtons dans le temps</p> <p><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</p> <p><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</p> <p><i>Administratif</i> : menu lisible, accueil clientèle, carte de fidélité, promotions, liste commandes et inventaires. Utilisation d'un four à bois rotatif Marana.</p>
<b>DUREE</b>	40 heures sur 4 jours

## Formateurs

Gregory BROTCORNE - Celebrazioni - Pizzaiolo de qualité

### Progression de Formation

<p><b>Le Programme de formation</b> <b>Horaires 10h à 16h et 18h à 22H</b></p>	<p><b>MERCREDI</b> 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><b>JEUDI</b> 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><b>VENDREDI</b> 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><b>SAMEDI</b> Le matin, tournée d'achat &amp; 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 durée de formation = 40 heures sur 4 jours**