

Pizzaiolo / Pizzaiola Empâtement direct et pizza classique - Niv PRO 1

La Formation by Mam'Zelle Pizza propose une formation pour devenir pizzaiolo/pizzaiola professionnel(le), en apprenant les différentes techniques de fabrication d'une pizza classique.
A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser le pétrissage, la mise en forme, le garnissage et la cuisson d'une pizza.

Durée : 35 heures (5 jours)

Profils des apprenants

- Salariés de restaurant et pizzeria
- Demandeurs d'emploi
- Professionnels qui veulent démarrer une activité
- Professionnels en exercice qui veulent se perfectionner

Prérequis : Aucun

Accessibilité et délais d'accès

- Accès à cette formation à l'initiative de l'entreprise pour ses salariés, un particulier à son propre compte, un financeur (Pôle Emploi, OPCO, ...)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap : une prise en charge adaptée sera recherchée en lien avec Ressources Handicap Formation / Agefiph
- Délai d'accès : 1 mois environ avant le démarrage de la session
- Référent Pédagogique et Handicap : Thierry GOURREAU - Tel : 0692 35 51 51 - administratif@mamzellepizza.fr

Qualité et indicateurs de résultats 2021

- Taux de satisfaction global des apprenants : 96 %
- Taux de réussite aux épreuves finales (théorie et pratique) : 100 %
- Taux d'assiduité : 99 %

Objectifs pédagogiques

- Identifier les différents composants d'une pâte à pizza
- Connaître les différents types de farines et leur usage
- Acquérir les compétences techniques nécessaires pour fabriquer une pâte à pizza
- Adopter les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Organiser son poste de travail et gérer son temps
- Maîtriser la chaîne d'assemblage pour fabriquer une pizza et la cuire

Contenu de la formation

Jour 1

- Les différents composants d'une pâte à pizza
- Quelle farine pour quel usage ? Les différents types de farine
- Apprentissage des étapes et gestes techniques pour fabriquer une pâte à pizza
- Exercices pratiques

Jour 2

- Les différents composants d'une pâte à pizza (suite)
- Apprentissage des étapes et gestes techniques pour fabriquer une pâte à pizza (suite)
- Exercices pratiques

SARL Mam'Zelle Pizza

32 Rue du Docteur Henri Roussel – 97430 LE TAMPON

SIRET N° 809 721 608 00044

Déclaration d'Activité N° 04 97 32098 97 – Préfecture de la Région Réunion - Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat



La Formation by Mam'Zelle Pizza

32 Rue du Docteur Henri Roussel
97430 LE TAMPON



Version : Janvier 2022

Jour 3

- Les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réalisation d'une pâte à pizza en respectant le processus d'empatement

Jour 4

- La chaîne d'assemblage pour fabriquer une pizza et la cuire
- Les différents types de fours et le choix du matériel adapté
- Travail pratique sur les gestes techniques
- Réalisation d'une pizza calzone, d'une pizza dessert et d'une pizza fantaisie

Jour 5

- L'organisation du poste de travail pour optimiser son temps
- Travaux d'évaluation individuelle :
 - Réaliser une pizza classique imposée (en temps limité)
 - Composer et réaliser une pizza classique avec les ingrédients au choix de l'apprenant
 - Quiz : évaluation de la partie théorique
- Synthèse et partage avec le groupe : Dégustation, évaluation visuelle et technique

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation animée par Thierry GOURREAU, certifié Maître Pizzaiolo Instructeur en 2014 par l'Association des Pizzerias Françaises, Vice-Champion du Monde « Pizza in pala » (Parme 2018), Champion du Monde "Pizza classique" (Melbourne 2016)

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Mise à disposition d'un plateau technique complet, équipé de matériel professionnel pour pizzaiolo
- Exposés théoriques
- Partage d'expériences avec le formateur
- Remise d'un livret récapitulant les points essentiels vus en formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuille de présence signée par demi-journée
- Mises en situation pratiques : plateau technique équipé de matériel professionnel pour pizzaiolo
- Evaluation individuelle en fin de formation : QCM pour l'évaluation de la partie théorique.
Partie pratique : réalisation d'une pizza classique en temps limité et d'une pizza libre
- Délivrance d'une attestation individuelle de formation avec mention des acquis
- Questionnaire d'évaluation à chaud

Demande de devis et Inscription

Coût : 1 300 € / personne pour une session de 5 jours (35 heures)
soit 37.15 €/heure

Sous conditions d'éligibilité, cette formation peut être prise en charge dans le cadre de la formation professionnelle continue (OPCO, Pôle Emploi, Région, ...)

SARL Mam'Zelle Pizza

32 Rue du Docteur Henri Roussel – 97430 LE TAMPON
SIRET N° 809 721 608 00044

