

Pizzaiolo / Pizzaiola Empâtements indirects « poolish » et « biga » - Niv PRO 2

La Formation by Mam'Zelle Pizza propose une formation de perfectionnement pour les pizzaiolos/pizzaiolas professionnels(les), en apprenant de nouvelles typologies de pizza : pizza in teglia et pizza in pala
A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des empâtements directs sur « Autolyse » et indirects « poolish » et « biga »

Durée : 35 heures (5 jours)

Profils des apprenants

- Salariés de restaurant et pizzeria
- Demandeurs d'emploi
- Pizzaiolos professionnels en exercice qui veulent se perfectionner

Prérequis : Avoir suivi la formation Pizzaiolo Niveau PRO 1

Ou être un pizzaiolo professionnel maîtrisant le protocole d'empâtement direct (entretien pré-formation)

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 (pas encore connus – ouverture de session en Oct. 2022)

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

Objectifs pédagogiques

- Réaliser un empâtement direct sur autolyse
- Comprendre la différence entre : pizza classique, pizza In Teglia et Pizza In Pala
- Réaliser des empâtements à haute hydratation
- Réaliser la 1ère phase et 2ème phase des empâtements indirects « poolish » et « biga »
- Contrôler les températures et la fermentation de la pâte
- Acquérir les gestes techniques pour : diviser, peser, bouler, étaler et cuire la pizza in Teglia et la pizza In Pala
- Réaliser une pizza classique sur empâtement Biga et Poolish
- Utiliser l'application « Master Biga »
- Evaluer les différences de fermentation et aromatique entre les empâtements « poolish » et « biga »

Contenu de la formation

Jour 1 :

- Rappel sur les différentes typologies de pizza et les différents empâtements
- Lancer un empâtement direct pour pizza classique sur Autolyse
- Faire les calculs pour préparer un poolish
- Exercices pratiques : Effectuer plusieurs calculs de poolish pour pizza classique
- Démarrer un Poolish

La Formation by Mam'Zelle Pizza

32 Rue du Docteur Henri Roussel
97430 LE TAMPON



Version : Janvier 2022

Jour 2

- Finaliser l'empâtement réalisé sur POOLISH
- Diviser et bouler
- Empâtements directs pour Pizza In Teglia et Pizza In Pala
- Qu'est-ce qu'une Biga et comment la réaliser ?
- Exercices pratiques : réalisation de calculs. Réalisation d'une Biga

Jour 3

- Finaliser l'empâtement réalisé sur BIGA
- Diviser et bouler
- L'application Master Biga : qu'est-ce que c'est et comment l'utiliser ?
- Exercice pratique : Etaler et précuire les Pizzas In Teglia et In Pala

Jour 4

- Finaliser l'empâtement réalisé sur BIGA
- Diviser et bouler
- Exercices pratiques : Etalage, cuisson et garnissage de Pizza In Teglia et Pizza In Pala

Jour 5

- Tests d'évaluation individuelle :
 - Réalisation d'une pizza In Teglia OU une Pizza In Pala
 - Quiz : Evaluation de la partie théorique
- Synthèse et partage avec le groupe : Dégustation, évaluation visuelle et technique
- Bilan final de la formation

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation animée par Thierry GOURREAU, certifié Maître Pizzaiolo Instructeur en 2014 par l'Association des Pizzérias 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 in Teglia ou in Pala
- Délivrance d'une attestation individuelle de formation avec mention des acquis
- Questionnaire d'évaluation à chaud

Prix

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

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

