

## Pizzaiolo / Pizzaiola Verace Pizza Napoletana

La Formation by Mam'Zelle Pizza a été certifiée par l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) en 2021 à Naples pour dispenser une formation de perfectionnement pour les pizzaiolos/pizzaiolas professionnels(les), qui veulent apprendre la technique originale de la **Vraie Pizza Napolitaine**.

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser une Pizza Napolitaine selon le Disciplinaire de l'Associazione Verace Pizza Napoletana.

**Durée :** 35 heures (5 jours)

### Profils des apprenants

- Salariés de restaurant et pizzeria
- Demandeurs d'emploi
- Professionnels en exercice qui veulent apprendre les techniques traditionnelles pour réaliser LA vraie pizza napolitaine et éventuellement s'affilier à l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)

**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 : 0262 02 84 42 - administratif@mamzellepizza.fr

### Objectifs pédagogiques

- Réaliser une pâte à pizza napolitaine avec pétrin et sans pétrin
- Contrôler la pousse selon la méthode traditionnelle de la « Verace Pizza Napoletana »
- Diviser, Bouler, peser et stocker en bacs à température ambiante
- Maîtriser la technique d'étalage de la Pizza Napolitaine
- Connaître et comprendre les ingrédients imposés pour réaliser la vraie pizza Napolitaine
- Maîtriser la cuisson de la pizza Napolitaine
- Élaborer des pizzas « Margherita » et « Marinara »
- Nettoyer et gérer son poste de travail

### Contenu de la formation

#### Jour 1

- La Pizza Napolitaine : son Histoire, l'Associazione Verace Pizza Napoletana, les Certifications et le Disciplinaire
- La pâte et ses méthodes d'empatement
- La farine
- Exercice pratique : Réaliser un empatement Napolitain à la main et boulage

#### Jour 2

- La levure, l'eau et le sel
- Étalage et garniture de la Pizza Napolitaine
- La Marinara et La Margherita
- Exercice pratique : Réaliser un empatement au Pétrin, et épreuve de boulage

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



V0 : Janvier 2022  
V1 : Janvier 2023

## Jour 3

- Le Four et la cuisson de la Pizza Napolitaine
- Les tomates, la Mozzarella, l'huile et les autres ingrédients de la Pizza
- Travaux pratiques : Préparer les ingrédients de la Pizza Napolitaine, étaler, garnir et cuire la pizza Napolitaine
- Réalisation d'un empatement au Pétrin et épreuve de boulage

## Jour 4

- Travaux pratiques : Préparer les ingrédients de la Pizza Napolitaine, étaler, garnir et cuire la pizza Napolitaine
- Réalisation d'un empatement à la main pour l'examen final, épreuve de boulage

## Jour 5

- L'hygiène
- Calcul de food Cost
- Tests d'évaluation individuelle :
  - Quizz d'évaluation de la partie théorique
  - Réaliser une pizza Napolitaine : Margherita ou Marinara au choix, avec la pâte préparée la veille
- 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, **certifié par l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) en 2021 à Naples**, 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 napolitaine
- Délivrance d'une attestation individuelle de formation avec mention des acquis
- Questionnaire d'évaluation à chaud

## Prix

Coût : 1 750 € / personne pour une session de 5 jours (35 heures)  
*soit 50.00 €/heure*

Pour toute demande, nous consulter :

**Tel : 0262 02 84 42**

**administratif@mamzellepizza.fr**

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

**SARL Mam'Zelle Pizza**

32 Rue du Docteur Henri Roussel – 97430 LE TAMPON

SIRET N° 809 721 608 0044

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

