

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
V2 : Janvier 2024

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

