

Pizzas



Cette formation vous permettra d'apprendre les bases du métier de pizzaïolo et la fabrication d'une pizza.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les connaissances, les techniques et les savoirs faire de base nécessaires au métier de Pizzaïolo.
- Découvrir les différentes méthodes de réalisation de pâtes traditionnelles Italiennes.
- Découvrir, réaliser les différentes sauces tomates, garnitures, spécialités Italiennes.

PROGRAMME

Histoire de la Pizza Italienne

- Découverte de l'histoire de la pizza

Les matières premières

- Les farines.
- Les levures.
- L'eau.
- Le sel.
- L'huile d'olive.
- Le Fromage.
- Le basilic

Élaborer des pâtes à la main et au robot

- 3 pâtes à pizzas avec différentes farines : pétrissage direct, avec poolish, biga.
- Points critiques à respecter pour réaliser les pâtes.

Le matériel

- Le petit matériel.
- Les fours à bois, au gaz et électrique

Technique à acquérir

- Le pétrissage.
- Le boulage.
- La fermentation.
- Le façonnage.
- L'enfournement.
- La cuisson.
- Le défournement

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la formation

Pizzas



Les sauces tomates, les garnitures et les spécialités

- 3 sauces tomates Italiennes.
- Les garnitures traditionnelles
- 3 spécialités Italiennes et desserts italiens

• Les bonnes pratiques d'hygiène en pizzeria

- Les locaux adaptés.
- Le stockage des produits.
- La mise en place pour la production.
- La sécurité.
- Le nettoyage



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2025 - juin

2026)

93%