

# Pizzas



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

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les connaissances, les techniques et les savoirs faire de base nécessaires au métier de Pizzaiolo.
- 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**

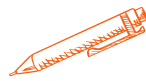
**-Questions orales ou écrites**

**-Mises en situation**

**-Questionnaires d'évaluation**

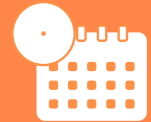
**-certificat de réalisation de la formation**

# 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

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (mai 2023 -  
novembre 2023)

**88%**