

École de formation PIZZA PASSION

Numéro SIRET : 383-182-870 00055

N° de déclaration d'activité : 26210276921

APE : 85.59 B

41 rue Sambin

21000 Dijon

PROGRAMME DE LA FORMATION PIZZA CLASSIQUE PERSONNALISÉ

35 h – 1 100 € - 3 stagiaires maximum

PUBLIC VISE PAR LA FORMATION

Demandeurs d'emploi, restaurateurs, porteurs de projet, particuliers, sans activité professionnelle requise, sans pré-requis.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

PARTIE THEORIQUE

A l'issue de la formation le stagiaire doit être capable de créer une pizza classique en toute autonomie.

LES 5 MATIERES PREMIERES

1. Les céréales (le blé)

- Nommer les principaux constituants de la farine et indiquer leurs pourcentages, ainsi que leurs rôles
- Nommer les principales certifications « farine »
- Choisir une farine parmi 4 et en décrire ses particularités en fonction de son utilisation
- Connaître les risques dus aux contaminations par les mycotoxines
- Connaître les types d'analyses de la farine
- Connaître et citer les 4 composants d'une farine à pizza
- Connaître et citer les 5 propriétés plastiques d'une pâte à pizza
- Connaître et citer les propriétés fermentescibles de la pâte à pizza
- Être capable de mesurer et ou déterminer l'hygrométrie sur la farine pulvérulente

Dernière mise à jour : octobre 2021

*Quant à l'accessibilité aux personnes en situation de handicap, elle dépend du type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogique (ces aspects sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de vous orienter au mieux).

2. Les matières grasses végétales

- Connaître les différentes matières grasses à incorporer dans la pâte à pizza
- Indiquer le rôle des différentes matières grasses dans une pâte

3. La levure :

- Connaître l'action de la levure en panification
- Être capable de citer les produits de transformation de la fermentation (alcool et CO₂)
- Connaître l'action des levures pour obtention d'une pâte levée
- Connaître les besoins des levures en panification
- Connaître les facteurs influençant l'activité de la levure
- Connaître les formes commerciales

4. L'eau

- Connaître le rôle de l'eau en panification
- Connaître la composition chimique de l'eau
- Connaître les différents états de l'eau (liquide, solide, gaz)
- Connaître l'influence de l'hydratation des pâtes
- Savoir se servir d'un thermomètre laser

5. Le sel

- Être capable de citer 6 rôles du sel sur 8 en panification
- Être capable de définir la quantité de sel dans un lot de pâtes
- Connaître l'historique de l'évolution du dosage du sel en panification

LES 6 OPERATIONS UNITAIRES DE REALISATION D'UNE PIZZA TYPE

1. LE PETRISSAGE ou lotissage (obtention d'un lot pour traçabilité)

- Connaître et expliquer le rôle du matériel mécanique
- Connaître les règles de sécurité liée au matériel
- Connaître l'ordre d'incorporation des matières premières,
- Maîtriser la température des matières premières
- Elaborer en autonomie complète un lot de pâte à pizza
- Être capable d'énoncer les phases du pétrissage
- Être capable de choisir l'outil pétrisseur en fonction du résultat final à obtenir

2. LA FERMENTATION

Dernière mise à jour : octobre 2021

*Quant à l'accessibilité aux personnes en situation de handicap, elle dépend du type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogique (ces aspects sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de vous orienter au mieux).

- Être capable de contrôler et maîtriser les paramètres de la fermentation
- Connaître la fermentation alcoolique
- Connaître les effets du froid sur la fermentation

3. LE BOULAGE manuel :

- Être capable de réaliser les pâtons à façon

4. LE LAMINAGE MANUEL (ou abaisse) ou détermination de la forme, du diamètre et de l'épaisseur, geste technique et artistique

- Être capable de réaliser les gestes techniques

5. GARNISSAGE fond à la tomate

- Être capable de maîtriser la chaîne du froid
- Être capable de mettre en place le plan de travail
- Être capable de travailler en bonnes conditions d'hygiène et d'organisation

6. LA CUISSON

- Être capable d'appliquer un couple temps/température à la cuisson
- Être capable de citer les transformations à la cuisson (mort des levures, coloration ...)

PARTIE PRATIQUE TUTOREE

CALCULS PROFESSIONNELS : le taux d'hydratation, quantité de farine, quantité d'eau, calcul de la température de l'eau de coulage, les ferments, le sel, le poids de la pâte

➤ REALISER LA PÂTE à PIZZA

- Être capable de réaliser la pâte à pizza à la main et au pétrin
- Être capable d'assembler, de doser des ingrédients
- Être capable de pétrir la pâte de différentes manières

FERMENTATION DE LA PÂTE

- Être capable de maîtriser la fermentation de la pâte et son développement
- Être capable d'appliquer les conditions de stockage temps/température et DLC

REALISER LE TRAVAIL SUR LA PÂTE

- Être capable de bouler les pâtons à la main
- Être capable de préparer les bases pour la garniture
- Être capable d'acquérir le geste professionnel de laminage manuel

TRAVAIL SUR LA CUISSON

Dernière mise à jour : octobre 2021

*Quant à l'accessibilité aux personnes en situation de handicap, elle dépend du type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogique (ces aspects sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de vous orienter au mieux).

- Être capable d'enfourner et de défourner avec différentes pelles à pizza
- Être capable d'appliquer les techniques de cuisson

METHODES MOBILISEES

Tous les ustensiles, le matériel et la tenue de travail sont fournis par l'école.

Le matériel à disposition :

Pétrin mécanique, ustensile de cuisine, chambre froide à +4°C, four électrique, paper board, meuble gastronomique réfrigéré, four électrique

MOYEN PEDAGOGIQUE :

Local, matériels, support technique, M SMINE LUIGI, formateur avec 25 ans d'expérience, Maître pizzaïolo, vice-champion du monde de la pizza 2009, 1^{er} champion de la pizza en France 2005, auteur de « PIZZA PASSION », jury national et international de la pizza.

Les cours théoriques sont dispensées en présentiel synchrone, par la technique démonstrative et interrogative.

Les stagiaires sont mis en situation professionnelle dans un restaurant commercial.

MOYENS TECHNIQUES

Le stagiaire accède au contenu de la formation lors de la dispense en présentiel synchrone. Les manuels techniques sont synthétisés, exposés et transmis aux stagiaires.

EVALUATION DE LA FORMATION / SANCTION DE LA FORMATION

Un pré- positionnement écrit est effectué lors à la formation débutante.

Au cours de la formation, un questionnement oral et/ou écrit est effectué.

La formation sera validée par un test de positionnement terminal théorique et vérification des acquis pratique.

Puis remise d'une attestation qui valide et reconnait les compétences des stagiaires.

La satisfaction du stagiaire est évaluée en fin de formation par un QCM d'environ 20 items.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

L'accès à nos formations peut être initié par l'employeur, le salarié soit par une personne physique.

Afin de définir les besoins et pour prendre en compte les attentes et l'expérience professionnelle de chacun, un entretien téléphonique est planifié.

Cet entretien est suivi d'un devis personnalisé puis d'une convention (ou d'un contrat) de formation. A réception du devis et de la convention ou (du contrat) signés, la demande de prise en charge peut alors être faite.

Le délai d'accès aux formations, tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Jour 1

Dernière mise à jour : octobre 2021

*Quant à l'accessibilité aux personnes en situation de handicap, elle dépend du type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogique (ces aspects sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de vous orienter au mieux).

9h00 – 10h00	Présentation des stagiaires, du local, du matériel, remise des documents pédagogique, test de positionnement , mise en évidence de l'expérience professionnelle et individuelle	Cours théorique sur les composants de la farine à pizza classique, Cours sur le choix des ingrédients, exposé technologie sur la farine et spécifiquement à la pizza, mise en service du four à bois et électrique
10h 00 – 11h 00	Mise en application par le Pétrissage manuel et mécanique sur empâtement direct	
11h00 – 12h00	Boulage manuel, 1 ^{ère} fermentation	
12h 00 – 13h 00	Boulage manuel, 2 ^{ème} fermentation	
13h00 – 14h00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires	
14h 00 – 16h 30	Laminage manuel des disques, garnissage et cuisson	
16h30 – 17h00	Contrôle des acquisitions	Remise en état des locaux

Jour 2

9h 00 – 9h 45	Mise en service du four à bois et électrique, Cours théorique sur les types de pétrissage mécanique, réalisation d'un empâtement autolyse, calcul professionnel sur le dosage des composants	
9h 45 – 10h 30	Boulage manuel avec manipulation de différentes farines	
10h30 – 11h 00	Transmission culture culinaire générale Italienne	
11h 00 – 12h 00	Boulage manuel	
12h00 – 13h 00	Préparation sauce de base et ingrédients	
13h 00 – 14h 00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires	
14h 00 – 16h 30	Laminage manuel des disques, garnissage et cuisson,	
16h 30 - 17h 00	Contrôle des acquisitions	Remise en état des locaux

JOUR 3

9h 00 – 10h00	Pétrissage mécanique, Mise en service du four à bois et électrique	
10h 00 – 11h00	Explication sur les différents empâtements	
11h 00 – 11h 30	Boulage manuel	
11h30 – 13h00	Cuisson des sauces et ingrédients de base	
13h-00 – 14h 00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires	
14h 00 – 16h 30	Laminage manuel des disques, garnissage et cuisson	
16h 30 – 17h 00	Contrôle des acquisitions	Remise en état des locaux

JOUR 4

9h 00 – 10h 00	Test oral , Mise en service du four à bois et électrique	Cours théorique sur la fermentation
10h 00 – 11h 00	Pétrissage mécanique	
11h 00 – 12h 00	Boulage manuel	
12h 00 – 13h 00	Echange interactif sur l'environnement de la pizza	
13h 00 – 14h 00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires	
14h 00 – 16h 30	Laminage manuel des disques, garnissage et cuisson,	
16h 30 – 17h 00	Contrôle des acquisitions oral	Remise en état des locaux

JOUR 5

Dernière mise à jour : octobre 2021

*Quant à l'accessibilité aux personnes en situation de handicap, elle dépend du type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogique (ces aspects sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de vous orienter au mieux).

9h 00 – 10h 00	Mise en service du four à bois et électrique	Cours théorique sur les équipements pour ouvrir une pizzeria
10h 00 – 11h 00	Boulage manuel	
11h 00 – 13h 00	Préparation des ingrédients pour examen pratique	
13h00 – 14h 00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation	
14h 00 – 17h 00	Examen pratique et théorique certificatif , avec production de pizza, usage de la totalité du matériel	Dégustation

Mr LUIGI SMINE, pour tous renseignements se tiens disponible du lundi au vendredi de 10 h 00 à 12 h 00 et de 14 h 00 à 17 h 00.

La tenue professionnelle est fournie par le centre de formation. Prévoir des chaussures de sécurité

Dernière mise à jour : octobre 2021

*Quant à l'accessibilité aux personnes en situation de handicap, elle dépend du type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogique (ces aspects sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de vous orienter au mieux).

Pour se protéger et protéger les autres, merci de respecter les gestes barrières.

Dernière mise à jour : octobre 2021

**Quant à l'accessibilité aux personnes en situation de handicap, elle dépend du type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogique (ces aspects sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de vous orienter au mieux).*