3 jours

Formation Pizzaïolo Niveau 1

L'empâtement DIRECT

Présentiel - 3 jours continus (24h)

OBJECTIFS

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant s'approprier les bases et techniques nécessaires à la confection des empâtements directs. Vous allez apprendre à :

- ***Comprendre les ingrédients et leur incidence sur la pâte***
- ***Connaître et appliquer le protocole d'empâtement direct en créant des recettes***
- ***Pétrir, bouler, étaler manuellement, garnir et cuire***
- ***Différencier les matériels, les types de cuissons et leur conséquence***

PROGRAMME DETAILLE

JOUR 1

- Etude des différentes farines et moutures existantes
- Etude des ingrédients pour la pâte à pizza
- Etude des farines d'adjonction
- Formules des températures d'empâtements
- Préparation d'un empâtement direct pour maturation à température ambiante
- Préparation d'un empâtement direct pour maturation à température contrôlée
- Techniques de pétrissage selon l'empâtement…
- Techniques de boulage et stockage pour la maturation des pâtons

JOUR 2

- Questions et éclaircissements du jour précédent
- Préparation d'un empâtement liquide
- Préparation d'un empâtement avec farines d'adjonction
- Technique d'étalage manuel
- Mise en situation des empâtements et des pétrissages
- Mise en place des garnitures
- Dégustation et évaluation des différents empâtements
- Accompagnement dans l'élaboration du planning de production

Public

- Toute personne souhaitant acquérir la pratique des techniques de base pour un empâtement DIRECT

Métiers concernés

- Cuisinier, aide de cuisine, pizzaiolo, débutants acceptés.

Accessibilité aux personnes handicapés

- La hauteur des équipements ne permet pas un accès aux personnes à mobilité réduite

Prérequis

- Aucun

Périodes prévisibles de réalisation

- Les Lundi/mardi/mercredi
- 13 au 15 janv 2025
- 10 au 12 fév 2025
- 10 au 12 mars 2025
- 7 Au 9 avril 2025
- 2 au 4 juin 2025
- 30 juin au 2 juillet 2025
- 8 au 10 sept. 2025
- 6 au 8 oct. 2025
- 24 au 26 nov. 2025
- 8 au 10 déc. 2025

Horaires & déjeuner

- Matin : 9h – 13h00
- Après-midi : 13h00 – 17h00
- Repas pris en charge par l'école

Délais d'accès & modalités

- Modules INTER garantis dès 6 inscrits – Recrutement ouvert à l'année
- Délai maxi d'accès : 3 mois
- Entrées/sorties permanentes

Méthodes pédagogiques

- Plateau technique : Laboratoire équipé de fours, pétrins, bouleuse, diviseuse-bouleuse, armoires froides, chambre de pousse, étaleuse…
- Présentiel : alternance de théorie (20%) d'exercices et de mises en situation (80%)

L'ÉCOLE DES MÉTIERS DE LA PIZZA

Supports pédagogiques

Pendant la formation, chaque participant utilise un livret qui reprend les concepts, les différents points traités et effectue des exercices d'application et d'entraînement.

Lieu & Moyens pédagogiques

7 rue de Brotterode
38950 ST MARTIN LE VINOUX

- Une salle de formation + Accueil café
- Un espace Restauration
- une terrasse pour les pauses

Accessible par bus, tram et gare

Modalités

- INTER à partir de 5 participants.
- INTRA ou INDIVIDUEL

Tarif

- 900 € HT (1.080 € TTC) en inter dès 6 participants
- 1500 € HT (1.800 € TTC) /jour en individuel

Validation & sanction

- Attestation d'acquis ou de compétences
- Attestation de suivi de présence

Financement

Pour toute question sur le dispositif de financement, contactez notre conseillère formation :
Elle répondra à vos questions de 8h30 à 17h30

Nous contacter

Par téléphone : 04 58 17 44 44

Ou par mail :

ecole@lamaisongammino.com

Jour 3

- Questions et éclaircissement du jour précédent
- Etude sur les garnitures de base
- Technique de mise en plaque pour l'empâtement liquide (pizza teglia)
- Enfournage
- Cuisson de la pizza selon les différents types d'empâtements
- Analyse du prix de revient
- Rappel général du cours
- Questions et éclaircissements

Plan de Progrès Individuel (PPI) et clôture de la session

- Élaborer son Plan de progrès individuel : actions à mener à court et moyen terme pour progresser.
- Validation des apports par rapport aux attentes. Questions et éclaircissements.
- Quizz de fin de formation
- Conclusion et clôture du stage.