3 jours

Formation Pizzaïolo Niveau 2

L'empâtement INDIRECT – Biga & Poolish

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 indirects. Vous allez apprendre à :

- ***Découvrir les différents types de petits levains (poolish et biga) et leur incidence sur la pâte***
- ***Connaître les caractéristiques des petits levains suivant les types de farines utilisées pour les créer***
- ***Appliquer les formules d'empâtement indirect en créant des recettes variées (en intégrant les petits levains)***
- ***Connaître et appliquer les temps de maturation avec un empâtement indirect***

PROGRAMME DETAILLE

JOUR 1

- Rappel des différentes farines et moutures existantes
- Présentation des différences entre les empâtements « direct », « indirect biga » et « indirect poolish »
- Formules des températures pour les empâtements « direct », « indirect biga » et « indirect poolish »
- Préparation d'un empâtement direct 6h de maturation
- Préparation d'un pré-empâtement (première phase biga)
- Préparation d'un pré-empâtement (première phase poolish)

JOUR 2

- Questions et éclaircissements du jour précédent
- Techniques de pétrissage indirect biga et indirect poolish
- Mise en situation des températures avec biga et poolish
- Préparation d'un empâtement indirect 24h maturation à température contrôlée
- Préparation d'un empâtement liquide
- Techniques de boulage et stockage pour la maturation des pâtons

L'ÉCOLE DES MÉTIERS DE LA PIZZA

Public

- Toute personne souhaitant acquérir la pratique des techniques de l'empâtement INDIRECT pour la Pizza

Métiers concernés

- Pizzaïolo

Accessibilité aux personnes handicapés

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

Prérequis

- Niveau 1 requis (maîtrise de l'empâtement direct)

Périodes prévisibles de réalisation

- Les Lundi/mardi/mercredi
- 24 au 26 mars 2025
- 19 au 21 mai 2025
- 13 au 15 octobre 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 : 4 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 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

- 1150 € HT (1.380 € TTC) en inter des 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

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : L.6313-1 - 1° Actions de formation

JOUR 3

- Questions et éclaircissement du jour précédent
- Technique de mise en plaque pour l'empâtement liquide (pizza teglia, focaccia de ligurie, pizza pala alla romana)
- Etude sur les garnitures de base
- Analyse du prix de revient
- Technique d'étalage manuel
- Enfournage
- Cuisson de la pizza selon l'empâtement
- Dégustation initiale de l'empâtement direct 24h de maturation à température contrôlée
- Mise en pratique des différentes techniques d'empâtements et des pétrissages
- Dégustation et évaluation des différents empâtements
- Accompagnement dans l'élaboration du planning de production
- 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