

FORMATEUR CONSULTANT

41 RUE SAMBIN
21000 DIJON
06.86.52.88.35
contact@pizza-passion.fr
<http://www.ecoledepizza.com/>

N° déclaration d'activité : 26210276921

N° SIRET : 383 182 870 00055

PROGRAMME PIZZA AL TAGLIO PIZZA PLAQUE PERSONNALISÉ

35 heures – 5 jours – 1 500 € - 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

- Être capable de sélectionner la farine adaptée
- Apprendre les techniques de base pour fabriquer une pizza AL TAGLIO
- Être capable de réaliser un empâtement mécanique direct ou indirect de type romain
- Être capable d'acquérir les gestes particuliers
- Être capable de réaliser les sauces d'accompagnement
- Être capable de faire des pâtons adaptés à la pizza plaques
- Être capable de se positionner sur l'achat d'une qualité d'ingrédient
- Être capable de réaliser un garnissage créatif
- Être capable de maîtriser l'approvisionnement qualitatif
- Être capable de gérer l'approvisionnement sur vitrine d'exposition réfrigérée.
- Être capable de maîtriser la cuisson pizza Al taglio
- Être capable de gérer la chaîne du froid

CONTENUS DE LA FORMATION

Partie théorique :

Les matières premières : Composition du blé, les matières grasses, la levure, la fermentation, le laminage manuel, le garnissage et la cuisson

Partie pratique :

- Empâtement à la romaine, Empâtement classique
- Façonnage de différentes épaisseurs et tailles
- Elaboration de la sauce tomate de base et création de nouvelles sauces
- Mise en place et organisation du poste de travail
- Acquisition des recettes de pizza et garnitures
- Foccaccia GENOVESE
- Présentation des pizzas AL TAGLIO, en vitrine réfrigérée

METHODES PEDAGOGIQUES

Le matériel nécessaire :

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

MOYEN PEDAGOGIQUE :

Local, matériels, support technique, M SMINE LUIGI, formateur avec 25 ans d'expérience, Maître pizzaiolo, 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 dispensés 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 reconnaît les compétences des stagiaires.

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

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Jour 1

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 AL TAGLIO, Cours sur le choix des ingrédients, mise en service du four électrique
10h 00 – 11h 00	Pétrissage mécanique	
11h00 – 12h00	Boulage manuel, 1 ^{ère} fermentation (60*40)	
12h 00 – 13h 00	Boulage manuel, 2 ^{ème} fermentation (60*40)	
13h00 – 14h00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires	
14h 00 – 16h 30	Laminage manuel des plaques, garnissage et cuisson	
16h30 – 17h00	Contrôle des acquisitions	Remise en état des locaux

Jour 2

9h 00 – 9h 45	Pétrissage mécanique (stockage 48h), Cours théorique sur les types de pétrissage mécanique, mise en service du four électrique
---------------	--

9h 45 – 10h 30	Boulage manuel	
10h30 – 11h 00	Transmission culture culinaire ROMAINE	
11h 00 – 12h 00	Boulage manuel 60*40	
12h00 – 13h 00	Préparation sauce de base et ingrédients	
13h00 – 14h00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires	
14h 00 – 16h 30	Laminage manuel, 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 électrique	
10h 00 – 11h00	Explication sur les différents empâtements	
11h 00 – 11h 30	Boulage manuel (60*40)	
11h30 – 13h00	Cuisson des sauces et ingrédients de base	
13h00 – 14h00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires	
14h 00 – 16h 30	Laminage manuel plaque 60*40, 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 électrique	Cours théorique sur la fermentation
10h 00 – 11h 00	Pétrissage mécanique	
11h 00 – 12h 00	Boulage plaque (60*40)	
12h 00 – 13h 00	Echange interactif sur l'environnement de la pizza	
13h00 – 14h00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires	
14h 00 – 16h 30	Laminage manuel 60*40, garnissage et cuisson	
16h 30 – 17h 00	Contrôle des acquisitions oral	Remise en état des locaux

JOUR 5

9h 00 – 10h 00	Mise en service du four électrique	Cours théorique sur les équipements pour ouvrir une pizzeria	
10h 00 – 11h 00	Boulage manuel (60*40)		
11h 00 – 13h 00	Préparation des ingrédients pour examen pratique		
13h00 – 14h00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires		
14h 00 – 17h 00	Examen pratique et théorique certificatif, avec production de pizza, usage de la totalité du matériel	Laminage manuel des plaques, garnissage, cuisson. Dégustation	Bilan de formation, remise de diplôme

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