

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 DE LA FORMATION PIZZA CLASSIQUE PERSONNALISÉ

35 h – 1 200 € - 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 théorique et pratique, dispensée en présentiel tutorée synchrone, en centre de formation, les stagiaires seront capables de :

- Connaître et identifier les 5 matières premières de la pâte à pizza.
- Connaître et identifier les 6 étapes de la réalisation d'une pizza.

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

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

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

METHODES PEDAGOGIQUES

Le matériel nécessaire :

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 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 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 empatement 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 empatement 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

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	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