

FORMATEUR CONSULTANT

41 RUE SAMBIN

21000 DIJON

06.86.52.88.35

contact@pizza-passion.fr

<http://www.ecoledepizza.com/>

N° A100618

N° déclaration d'activité : 26210276921

N° SIRET : 383 182 870 00055

PROGRAMME DE LA FORMATION NAPOLITAINE PERSONNALISÉ

Débutant 35 heures – 1150 € - 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 citer les composants de la farine
- Être capable de citer les 4 ingrédients de la pâte NAPOLITAINE
- Être capable d'acquérir en autonomie tutorée les deux empâtements (manuel et mécanique)
- Être capable d'acquérir les gestes et mouvements spécifiques
- Être capable de connaître et reconnaître les ingrédients de garniture qualitatifs
- Être capable de maîtriser le démarrage et l'alimentation du four à bois
- Être capable de maîtriser l'enfournement et le défournement de la pizza
- Être capable de maîtriser la cuisson au feu de bois
- Être capable de différencier la cuisson NAPOLITAINE et la cuisson classique
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène liées à la profession particulière
- Être capable de gérer la chaîne du froid

CONTENUS DE LA FORMATION

Partie théorique :

- Cahier des charges de la pizza napolitaine
- Les empâtements
- Le rôle des composants de la farine
- Les enzymes, l'eau, la levure, le sel
- Exigence technologique de la farine, les protéines, Le gluten, l'amidon, taux de cendres

Partie pratique :

- Organisation et mise en place du poste de travail
- Dosage des matières premières importées d'Italie
- Empâtement manuel de la pâte NAPOLITAINE et pétrissage mécanique
- Boulage, étalage, cuisson au four à bois conforme au cahier des charges NAPOLITAINE
- Garniture spécifique d'importation à la pizza NAPOLITAINE

Le matériel nécessaire :

Pétrin mécanique, ustensile de cuisine, chambre froide à +4°C, four à bois, 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 reconnait 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, mise en service du four à bois
10h 00 – 12h 00	Pétrissage manuel et mécanique	
12h00 – 13h00	Boulage manuel	
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 – 10h 00	Pétrissage manuel et mécanique, mise en service du four à bois
10h 00 – 11h 00	Boulage manuel
11h00 – 12h 00	Transmission culture culinaire NAPOLITAINE
12h 00 – 13h 00	Préparation de la sauce tomate de base
13h 00 – 14h 00	PAUSE

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 – 9h30	Présentation des stagiaires, du local, du matériel, remise des documents pédagogique, test de positionnement	GROUPE B : Exposition du projet aux stagiaires et remise des tenues de travail, mise en service du four à bois	
9h 30 – 10h00	Cours théorique sur l'histoire de la pizza	Explication du cahier des charges de la pizza Napolitaine	
10h 00 – 11h 00	Fabrication de la pâte à la main		
10h-00 – 12h 00	Pétrissage au pétrin mécanique		
12h 00 – 13h 00	Boulage manuel		
13h00 – 14h00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires		
14h 00 – 17h 00	Laminage manuel des disques, garnissage avec base sauce tomate et cuisson	Pas de balance pour la pizza Napolitaine, ni de coupe pâte	
	Etalage table à pizza, pelles	Travail sur le four à bois des pâtons sous forme de contrôle des acquisitions	Remise en état des locaux

JOUR 4

9h 00 – 10h 00	Test de contrôle , mise en service du four à bois	Cours théorique sur les types de pétrissage mécanique	
10h 00 – 11h 00	Fabrication de la pâte à la main	Pétrissage mécanique	
11h 00 – 12h 00	Boulage manuel		
13h00 – 14h00	PAUSE, dégustation et retour sur réalisation des stagiaires		
14h 00 – 16h 30	Laminage manuel des disques, garnissage et cuisson, table à pizza, pelles		
16h30 – 17 h00	Contrôle des acquisitions	Remise en état des locaux	

JOUR 5

9h 00 – 10h 00	Test de contrôle , mise en service du four à bois	Cours théorique sur les équipements pour ouvrir une pizzeria	Cours sur le choix des ingrédients
10h 00 – 11h 00	Test de création de pizza blanche et rouge matériel : bibliothèque spécialisée, PC, WIFI		
11h 00 – 13h 00	Echange et mise en application de leurs créations		
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	Dégustation	Bilan de formation, remise de diplôme, remise en état des locaux

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

Légende : Les experts intègrent la formation le jours 3, Groupe B

Groupe A : Stagiaire novice en formation sur les 5 jours