



AUDITÉ PAR



Formation pizza sur mesure  
38 rue dunois 75013 paris  
Tel : 0615867520  
[trainingpizza@gmail.com](mailto:trainingpizza@gmail.com)  
[www.trainingpizza.com](http://www.trainingpizza.com)

N° de déclaration d'activité : 11756089075  
N° de Siret : 81915140800039

40 heures (réparties sur 5 jours)

## Programme de la formation (stage I)

### Public vise par la formation et pré-requis

- Demandeurs d'emploi, restaurateurs, porteurs de projets, particuliers.
- Parler et écrire couramment le français.
- Une motivation importante.

### Objectifs de la formation

A l'issue de la formation :

- 1- le stagiaire sera capable de s'assurer la sécurité alimentaire :
  - Santé des consommateurs.
  - Sécurité dans l'utilisation des produits.
- 2- saura réaliser une pizza de A à Z
  - empâtement, boulage, maturation, étalage, garnissage,

cuisson, enfournage, défournage.

3- aura les connaissances nécessaires pour pouvoir :

- organiser l'ensemble de son travail.
- choisir ses fournisseurs.
- élaborer une carte.
- calculer le prix de revient, de vente, la marge....

### Partie théorique

- Découvrir les lieux
- Les règles d'hygiène (HACCP)
- Les règles de pizzaiolo
- Connaître les différents types de céréales.
- Choisir sa farine selon la pâte :
- Connaître le type, la force(w), l'hydratation, la fermentation, la conservation, les avantages de sa farine.
- Connaître les températures (ambiante, frigos, four).
- Choisir sa levure.
- Connaître l'action de la levure en panification.
- Connaître l'action de la levure pour obtention d'une pâte levée.
- Connaître les besoins des levures en panification.
- Connaître les formes commerciales des levures.
- Connaître la qualité d'eau et son influence sur l'empâtement (l'eau du robinet, l'eau minérale).
- Connaître le sel et son rôle fondamental dans la fabrication de la pâte.
- Connaître l'influence du sel sur la levure.
- Connaître le rôle de l'huile d'olive dans la fabrication de la pâte.
- Connaître le malt et son utilisation dans la pâte.
- Décrire les différents matériaux utilisés.
- Connaître la chronologie de la fabrication de la pâte à pizza.
- La fabrication de la pâte à pain.
- Choisir les poids de sa pâte.

- Connaître les différents types de fromage (fromages français et étrangers) et leur pourcentages en matière grasse.
- Découvrir les différents types de farine (complète, seigle, semoule...)
- Les herbes aromatiques, les différentes variétés de tomates italiennes
- Les fruits et la pizza
- Questions/ réponses

### Partie pratique

- Les règles d'hygiène (HACCP) :
- Maîtriser les principaux points de l'hygiène depuis la réception des matières jusqu'à la mise en vente de vos produits
- L'organisation du poste de travail.
- L'Empâtement direct.
- Le pétrin et son effet mécanique sur la pâte.
- L'hydratation.
- L'empâtement avec mélangeur de farine (complète, seigle, soja, malt, semoule).
- Le boulage et le façonnage d'un pâton à pizza
- La conservation des pâtons à pizza
- L'étalage d'un pâton à pizza au rouleau
- L'étalage d'un pâton à pizza à la main (à l'italienne)
- La technique d'étalage de plusieurs pâtons à pizza au même temps
- La mise en place
- La préparation des ingrédients et les sauces (sauce tomate, sauces blanches, sauce pimenté, pesto de basilic)
- Apprendre à enfourner et à défourner avec différentes pelles
- La pâte fine et la pâte épaisse
- La garniture et la cuisson des pizzas classiques
- La technique et la gestion de cuisson
- La fabrication du pain rond
- La fabrication du pain sandwich

- Mettre le point sur tout ce qu'on a appris pendant les jours précédents
- Des astuces de chef
- Comment faire cliquer vos clients
- Comment agir pendant les périodes calmes
- Réaliser des opération marketing

## Examen théorique et pratique