

# FORMATION PIZZAIOLO PROFESSIONNEL



**70 HEURES**

sur 10 jours

DU 07 AU 18/03/2022

**TARIF**

**2 770 €TTC/pers.**

## LIEU

Cuisine pédagogique  
au Gosier.

## CONTACTS

Pierre D'ALLARD

0690 90 08 47

pierre.dallard@fore.fr

Massimiliano COSTANTINI

0690 92 52 83

efoodconsulting@gmail.com

FORMATION  
ÉLIGIBLE AU  
**CPF**

[www.fore.fr](http://www.fore.fr)



En partenariat avec **e·food|CONSULTING**.com

## METHODES & OUTILS PEDAGOGIQUES :

Cours pratique et théorique par un maître pizzaiolo (2 fois champion du monde). Pédagogie active et participative. Echange encouragé entre les participants. Cuisine pédagogique équipée de : pétrin mécanique, ustensiles de cuisine, chambre froide à + de 4°, four électrique, paperboard, meuble gastronomique réfrigéré, four électrique, vidéo projecteur pour les cours théoriques.

## EVALUATION :

Quizz : Mise en situation

Evaluation de la qualité permettant d'exprimer leur ressenti vis-à-vis de la formation.

## VALIDATION :

Attestation de réussite aux apprenants ayants satisfaits aux épreuves techniques pizzaiolo. Délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'intérieur. Attestation hygiène alimentaire - HACCP.



## PUBLIC :

Les exploitants, créateurs ou repreneurs d'entreprises du secteur, particuliers, demandeurs d'emploi.



## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Maîtriser toute la chaîne de fabrication de pizzas, de l'approvisionnement à la distribution
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Obtenir son permis d'exploitation

Formation animée par **GABRIELE FAZZINI**, Double Champion du Monde de Pizza.

Sa passion et sa recherche pour la cuisine lui ont valu un grand succès : devenir Champion du Monde de Pizza 2 années consécutives.

Premier technicien et chercheur dans l'Art Blanc pour le Moulin Braga Italia.

Créateur de la **FOOD EXPERT'S ACCADEMY ARTE BIANCA** implanté en Italie et en France.



**Qualiopi**  
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

# FORMATION PIZZAIOLO PROFESSIONNEL

PROGRAMME



## CONTENU ET THÈMES ABORDÉS



### PIZZAIOLO

#### CONNAÎTRE LES 5 INGRÉDIENTS PRINCIPAUX :

- Les céréales
- Les matières grasses végétales
- La levure
- L'eau
- Le sel

#### METTRE EN ŒUVRE LES OPÉRATIONS TYPES DE LA CRÉATION DE PIZZA :

- Le pétrissage ou lotissage
- La fermentation
- Réaliser le travail sur la pâte
- Base de pizza et garnissage
- La cuisson

#### LA PRÉSENTATION :

- Créativité des présentations
- L'harmonisation des couleurs

### HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### RESPECTER LES BONNES PRATIQUES, METTRE EN PLACE UN PMS (HACCP) :

- Le contexte réglementaire
- Les notions de danger et risque
- La méthodologie HACCP
- Les micro-organismes
- Les bonnes pratiques d'hygiène générales
- Les bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire associés à l'activité de restauration
- La gestion des produits non conformes :
- La traçabilité
- La gestion de crise
- La validation des connaissances

### PERMIS D'EXPLOITATION

- Le cadre législatif et réglementaire
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons
- Les obligations d'exploitation
- Les fermetures administratives et judiciaires
- La réglementation locale
- L'animation dans les établissements

