

## FORMATION PIZZAIOLO

### Désignations :

- Durée de la formation : 70 Heures réparties sur 2 semaines  
1<sup>er</sup> semaine : préparation manuelle de la pâte à pizza, cuisson des pizzas sur plaques  
2<sup>ème</sup> semaine : préparation au pétrin de la pâte à pizza, cuisson des pizzas sur pierre
- Nbre de stagiaires : 5 personnes max.
- Coût de la formation : 950 €uros (Neuf cents cinquante €uros) , repas du midi compris.
- Hébergement à proximité direct du centre de formation, liens sur notre site Internet

### Programme de formation : COURS PRATIQUES

#### **REALISATION DE DIFFERENTES PATES A PIZZAS**

- Pâtes : étalée
  1. Fine : dite à l'Italienne.
  2. Epaisse : dite à l'Américaine

#### **TECHNIQUES A ACQUERIR**

- Différentes phases de préparation  
Dosage – pétrissage – façonnage - pousse
- Façonnage des différents pâtons
  - a) rouleau
  - b) à la main
  - c) formeuse, étaleuse
- Techniques de cuisson  
- sur plaque - sur pierre
- Techniques de ramassage de pizzas et d'enfournement

#### **ELABORATION DES GARNITURES DE BASE**

- La sauce tomate
- Les herbes aromatiques (origan, basilic)
- Les différents liaisons fromage (emmental, mozzarella)

#### **ELABORATION DES GARNITURES CUISINEES**

- Approche quantitative et qualitative des garnitures
- Harmonisation des saveurs et couleurs

#### **PROGRESSION ET RAPIDITE D'ACTION**

- Simultanéité de la préparation et de la cuisson
- Rapidité et synchronisation



Centre formation professionnelle continue  
Enregistré sous le n° 31590637259  
Auprès du Préfet de la région nord Pas-de-Calais

## *COURS THEORIQUES*

### **CRITERES QUALICATIFS ET QUANTITATIFS DES PRODUITS**

- Sélections des fournisseurs
- Approvisionnement, tenu des stocks
- Différentes règles de sécurité et d'hygiène

### **NOTIONS GESTIONS D'ENTREPRISE**

- Calcul coût de revient du produit fini
- Coefficient multiplicateur
- Organisation et tenu comptabilité
- La création d'entreprise : les démarches administratives
- L'étude de marché : les critères pertinents
- Notions marketing

***UNE ATTESTATION AINSI QU'UN SUPPORT PEDAGOGIQUE VOUS SONT  
DELIVRES EN FIN DE STAGE***

***DURANT LE STAGE CHAQUE STAGIAIRE  
SERA AMENE A METTRE EN PRATIQUE SUR NOTRE POINT DE VENTE***

*CENTRE FPC  
30 Bis, boulevard Léon Jouhaux  
59150 WATTRELOS - NORD*



Centre formation professionnelle continue  
Enregistré sous le n° 31590637259  
Auprès du Préfet de la région nord Pas-de-Calais

## BULLETIN D'INSCRIPTION FORMATION « PIZZAÏOLO »

**NOM :** ..... **PRENOM :** .....

**DATE DE NAISSANCE :** .....

**ADRESSE :** .....

.....

**TEL :** ..... **Email :** .....

**PROFESSION EXERCEE :** .....

**DATE RETENUE POUR LE STAGE :** .....

**REGLEMENT :**

\* A l'ordre du siège :

**PIZ'ZAPPING**  
Pizzeria - Crêperie

\* A adresser à :

**CENTRE FPC**  
30Bis, boulevard Léon Jouhaux  
59150 WATTRELOS

**Fait à :** .....

**Le :** .....

**SIGNATURE**

*CENTRE FPC*  
*30 Bis, boulevard Léon Jouhaux*  
*59150 WATTRELOS - NORD*