

# 3 jours



# Formation Pizzaiolo Niveau 1

## *L'empâtement DIRECT*

Présentiel - 3 jours continus (24h)

### Public

- Toute personne souhaitant acquérir la pratique des techniques de base pour un empâtement DIRECT

### Métiers concernés

- Cuisinier, aide de cuisine, pizzaiolo, débutants acceptés.

### Accessibilité aux personnes handicapées

- La hauteur des équipements ne permet pas un accès aux personnes à mobilité réduite

### Prérequis

- Aucun

### Périodes prévisibles de réalisation

- Les Lundi/mardi/mercredi
- 24 au 26 juillet 2023
- 28 au 30 août 2023
- 16 au 18 octobre 2023
- 27 au 29 novembre 2023
- 11 au 13 décembre 2023

### Horaires & déjeuner

- Matin : 9h – 13h00
- Après-midi : 13h00 – 17h00
- Repas pris en charge par l'école

### Délais d'accès & modalités

- Modules INTER garantis dès 6 inscrits – Recrutement ouvert à l'année
- Délai maxi d'accès : 3 mois
- Entrées/sorties permanentes

### Méthodes pédagogiques

- **Plateau technique** : Laboratoire équipé de fours, pétrins, bouleuse, diviseuse-bouleuse, armoires froides, chambre de pousse, étaleuse...
- **Présentiel** : alternance de théorie (20%) d'exercices et de mises en situation (80%)

## OBJECTIFS

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant s'approprier les bases et techniques nécessaires à la confection des empâtements directs. Vous allez apprendre à :

- **Comprendre les ingrédients et leur incidence sur la pâte**
- **Connaître et appliquer le protocole d'empâtement direct en créant des recettes**
- **Pétrir, bouler, étaler manuellement, garnir et cuire**
- **Différencier les matériels, les types de cuissons et leur conséquence**

## PROGRAMME DETAILLE

### JOUR 1

- Etude des différentes farines et moutures existantes
- Etude des ingrédients pour la pâte à pizza
- Etude des farines d'adjonction
- Formules des températures d'empâtements
- Préparation d'un empâtement direct pour maturation à température ambiante
- Préparation d'un empâtement direct pour maturation à température contrôlée
- Techniques de pétrissage selon l'empâtement...
- Techniques de boulage et stockage pour la maturation des pâtons

### JOUR 2

- Questions et éclaircissements du jour précédent
- Préparation d'un empâtement liquide
- Préparation d'un empâtement avec farines d'adjonction
- Technique d'étalage manuel
- Mise en situation des empâtements et des pétrissages
- Mise en place des garnitures
- Dégustation et évaluation des différents empâtements
- Accompagnement dans l'élaboration du planning de production

### Supports pédagogiques

Pendant la formation, chaque participant utilise un livret qui reprend les concepts, les différents points traités et effectue des exercices d'application et d'entraînement.

### Lieu & Moyens pédagogiques

7 rue de Brotterode  
38950 ST MARTIN LE VINOUX

- Une salle de formation + Accueil café
- Un espace Restauration
- une terrasse pour les pauses

Accessible par bus, tram et gare

### Modalités

- INTER à partir de 6 participants.
- INTRA ou INDIVIDUEL

### Tarif

- 900 € HT (1.080 € TTC) en inter dès 6 participants
- 1500 € HT (1.800 € TTC) /jour en individuel

### Validation & sanction

- Attestation d'acquis ou de compétences
- Attestation de suivi de présence

### Financement

Pour toute question sur le dispositif de financement, contactez notre conseillère formation : Elle répondra à vos questions de 8h30 à 17h30

### Nous contacter

Par téléphone : 04 58 17 44 44

Ou par mail :

[ecole@lamaisongammينو.com](mailto:ecole@lamaisongammينو.com)

### Jour 3

- Questions et éclaircissement du jour précédent
- Etude sur les garnitures de base
- Technique de mise en plaque pour l'empâtement liquide (pizza teglia)
- Enfournage
- Cuisson de la pizza selon les différents types d'empâtements
- Analyse du prix de revient
- Rappel général du cours
- Questions et éclaircissements

### Plan de Progrès Individuel (PPI) et clôture de la session

- Élaborer son Plan de progrès individuel : actions à mener à court et moyen terme pour progresser.
- Validation des apports par rapport aux attentes. Questions et éclaircissements.
- Quizz de fin de formation
- Conclusion et clôture du stage.

