

# 3 jours



## Public

- Toute personne souhaitant acquérir la pratique des techniques de l'empâtement INDIRECT pour la Pizza

## Métiers concernés

- Pizzaiolo

## Accessibilité aux personnes handicapées

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

## Prérequis

- Niveau 1 requis (maîtrise de l'empâtement direct)

## Périodes prévisibles de réalisation

- Les Lundi/mardi/mercredi
- 12 au 14 février 2024
- 25 au 27 mars 2024
- 24 au 226 juin 2024
- 21 au 23 octobre 2024
- 2 au 4 décembre 2024

## 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 : 4 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%)

## Formation Pizzaiolo Niveau 2

### *L'empâtement INDIRECT – Biga & Polish*

Présentiel - 3 jours continus (24h)

## OBJECTIFS

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

- **Découvrir les différents types de petits levains (polish et biga) et leur incidence sur la pâte**
- **Connaître les caractéristiques des petits levains suivant les types de farines utilisées pour les créer**
- **Appliquer les formules d'empâtement indirect en créant des recettes variées (en intégrant les petits levains)**
- **Connaître et appliquer les temps de maturation avec un empâtement indirect**

## PROGRAMME DETAILLE

### JOUR 1

- Rappel des différentes farines et moutures existantes
- Présentation des différences entre les empâtements « direct », « indirect biga » et « indirect polish »
- Formules des températures pour les empâtements « direct », « indirect biga » et « indirect polish »
- Préparation d'un empâtement direct 6h de maturation
- Préparation d'un pré-empâtement (première phase biga)
- Préparation d'un pré-empâtement (première phase polish)

### JOUR 2

- Questions et éclaircissements du jour précédent
- Techniques de pétrissage indirect biga et indirect polish
- Mise en situation des températures avec biga et polish
- Préparation d'un empâtement indirect 24h maturation à température contrôlée
- Préparation d'un empâtement liquide
- Techniques de boulage et stockage pour la maturation des pâtons

### 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

- 1150 € HT (1.380 € TTC) en inter des 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@lormaisongammino.com](mailto:ecole@lormaisongammino.com)



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
L.6313-1-1' Actions de formation

## JOUR 3

- Questions et éclaircissement du jour précédent
- Technique de mise en plaque pour l'empâtement liquide (pizza teglia, focaccia de ligurie, pizza pala alla romana)
- Etude sur les garnitures de base
- Analyse du prix de revient
- Technique d'étalage manuel
- Enfournage
- Cuisson de la pizza selon l'empâtement
- Dégustation initiale de l'empâtement direct 24h de maturation à température contrôlée
- Mise en pratique des différentes techniques d'empâtements et des pétrissages
- Dégustation et évaluation des différents empâtements
- Accompagnement dans l'élaboration du planning de production
- 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

