

3 jours



Public

- Toute personne souhaitant acquérir la pratique des techniques des empâtements PIZZA NAPOLITAINE & TEGLIA

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

Périodes prévisibles de réalisation

- Les Lundi/mardi/mercredi
- A la demande

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, diviseuse, 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

PIZZA NAPOLITAINE & TEGLIA

Présentiel - 3 jours continus (24h)

OBJECTIFS

Cette formation concerne tous les professionnels qui souhaitent entreprendre un travail d'artisanat en apprenant les techniques pour « pizza napolitaine » & « pizza teglia ».

- **Connaître les caractéristiques de la biga pour sélectionner les farines**
- **Appliquer les formules d'empâtements direct et indirect en créant des recettes variées**
- **Pétrir, bouler, étaler manuellement selon le type de pizza (Napolitaine et Teglia)**
- **Différencier le matériel, les types de cuisson et leurs conséquences**

PROGRAMME DETAILLE

JOUR 1

- Rappel des différentes farines et moutures existantes
- Présentation des différences entre les empâtements
- Histoire de la pizza Napolitaine
- Choix de la tomate et de la mozzarella
- Préparation de la biga
- Préparation d'empâtements directs Teglia & Napolitaine
- Techniques de mise en maturation et stockage des empâtements
- Technique des pagnottes, technique des pâtons
- Processus de levage, de maturation et de la fermentation de la pâte

JOUR 2

- Questions et éclaircissements du jour précédent
- Techniques de pétrissage selon l'empâtement indirect
- Mise en situation des températures avec biga
- Préparation d'un empâtement indirect 15/24h maturation à température contrôlée
- Mise en pratique des différentes techniques d'empâtements avec pétrissage, mise en maturation, étalage et mise en plaque Teglia
- Manipulation et préparation de la pâte avec sa garniture



Supports pédagogiques

Pendant la formation, chaque participant utilise un livret qui reprend les concepts, les différents points traités et 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

- 1.150 € HT (1.380 € TTC)
- 1.500€ HT (1.800€ TTC)

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

JOUR 3

- Questions et éclaircissement du jour précédent
- Cuisson de la pizza selon l'empâtement
- Dégustation initiale de l'empâtement direct 15/24h de maturation à température contrôlée
- Dégustation et évaluation des différents empâtements
- Accompagnement dans l'élaboration du planning de production
- Etude sur les garnitures de base
- Analyse du prix de revient
- 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



La certification quallopi a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante:
L.0513-1 - 1° Actions de Formation