

# 3 jours



## Formation Pizzaiolo Expert

### La Fermentation Spontanée

Présentiel - 3 jours continus (24h)

#### Public

- Tous les professionnels en quête de connaissance sur la Fermentation Spontanée

#### Métiers concernés

- Cuisinier, pizzaiolo confirmé

#### Accessibilité aux personnes handicapées

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

#### Prérequis

- Maîtriser les techniques d'empâtement direct et indirect

#### Périodes prévisibles de réalisation

- Les Lundi/mardi/mercredi à la demande
- 10 au 12 juin 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 4 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 a pour objectif l'apprentissage des techniques de fabrication et d'utilisation de la Fermentation Spontanée

Elle s'adresse aux professionnels maîtrisant déjà les techniques d'empâtement direct et indirect :

- **Comprendre les caractéristiques chimiques de la Fermentation Spontanée**
- **Réaliser un ferment avec différentes méthodes**
- **Créer des levains à base de Fermentation Spontanée**
- **Utiliser la Fermentation Spontanée dans des empâtements**

#### JOUR 1

- Définition de la Fermentation Spontanée
- Découvrir les caractéristiques chimiques et physiques de la Fermentation Spontanée
- Microbiologie de la Fermentation Spontanée
- Température idéale de prolifération bactérienne
- Hydrolyse du grain tendre, dur ou épautre, orge
- Prégélatinisation des graines de chia
- Prégélatinisation avec farine de type 1 et seigle
- Water roux
- Wild yeast water
- Créer un ferment en respectant la manipulation bactérienne
- Créer un starter et les méthodes de départ
- Faire démarrer et gérer la Fermentation Spontanée
- Création d'empâtements indirects à base de Fermentation Spontanée

#### JOUR 2

- Questions et éclaircissements du jour précédent
- Méthodes de conservation de la Fermentation Spontanée
- Etude de la maturation de la pâte
- Création de différents ferments avec les process vus la veille
- Réalisation d'empâtements classiques et liquides avec les ferments créés
- Evaluation visuelle et olfactive des empâtements de la veille
- Cuisson et analyse des empâtements de la veille
- Evaluation finale des empâtements et des pizzas obtenues avec les différentes techniques de Fermentation Spontanée  
« friabilité, croustillant, parfum »

## PROGRAMME DETAILLE



### 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

- A partir de 4 participants

### Tarif

- 1700 € (2040 € TTC)
- Dispensée par Cristian ZAGHINI,  
Ingénieur en panification

### 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 :

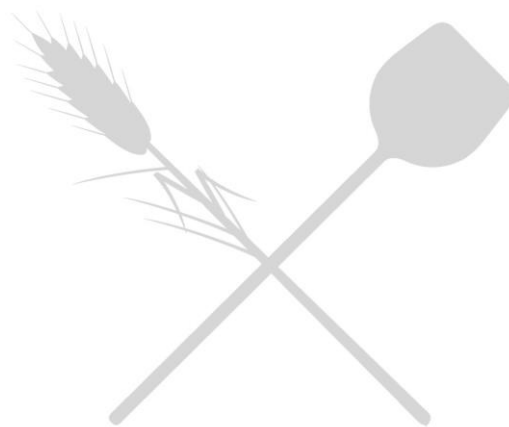
[nathalie@lmaisongammino.com](mailto:nathalie@lmaisongammino.com)

### JOUR 3

- Questions et éclaircissement du jour précédent
- Etude du pourcentage des ferments à utiliser dans les empâtements
- Rappel général du cours
- Etalage, cuisson des empâtements de la veille
- Etude des différents types de cuisson sur les empâtements avec la Fermentation Spontanée
- Etude des cas concrets des stagiaires pour application dans leur laboratoire.
- Conservation des ferments
- 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



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :

- L.6313-1-1° Actions de formation