



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique au Métier de « PIZZAIOLO» que vous envisagez de suivre dans notre Etablissement.

Des aides spécifiques au financement de cette action de formation peuvent vous être consenties, sous certaines conditions, soit par votre Fonds d'Assurance Formation (salariés et employeurs), soit par votre Pôle-Emploi. Dans ce cas, un conseiller vous apportera toutes précisions utiles pour l'instruction de votre dossier.

Pour plus de renseignements rapprochez-vous de nos conseillères formations :

Florence NIRENNOLD – Sophie HAMON

Téléphone : 02.99.34.86.76 – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

Site internet : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://www.ecole-maitre-crepier.fr)

**EMC² ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER**

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS 63919 35039 RENNES CEDEX

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

N° de TVA Intracommunautaire FR 07432266401 R.C.S. RENNES B 432 266 401 CODE APE – NAF 8532Z –S.A.S au Capital de 40 000 €

<b>Intitulé</b>	<b>Formation PIZZAÏOLO</b>
<b>Objectifs</b>	<p>La formation doit permettre d'acquérir les compétences nécessaires au métier de pizzaiolo en restauration commerciale.</p> <p>A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser l'environnement de formation</li> <li>• Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire Pizzeria</li> <li>• Réaliser les pâtons de pizzas</li> <li>• Etre capable de réaliser les pâtons de pizzas</li> <li>• Etre capable de réaliser l'étalage et la cuisson des pizzas</li> <li>• Réaliser des recettes de garnitures</li> <li>• Savoir réaliser les principaux desserts italiens</li> <li>• Maîtriser la réalisation des pizzas en respectant les étapes d'élaboration</li> <li>• Savoir effectuer une mise en place efficace</li> <li>• Approfondir des techniques de préparation spécifiques pour proposer des garnitures diversifiées</li> <li>• Etre capable de réaliser un service en pizza</li> <li>• Comprendre les notions essentielles à l'installation commerciale</li> </ul>
<b>Durée de la formation</b>	70 heures -10 jours – formation de groupe
<b>Horaires</b>	<p><u>1<sup>ère</sup> semaine</u> : lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 &amp; 13h30-17h30 (16h30 le vendredi)</p> <p><u>2<sup>ème</sup> semaine</u> : du lundi au vendredi : 8h30-11h00 &amp; 12h00-16h30</p>
<b>Prérequis</b>	Pas de prérequis
<b>Public</b>	Chefs d'entreprise et salariés des métiers de bouche, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
<b>Nombre de stagiaire</b>	6 (mini : 4 – maxi : 8)
<b>Méthode pédagogique / modalité d'évaluation</b>	<p><b>Moyens</b> : Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipé de tout le matériel et un restaurant d'application. Salle de formation équipée d'un écran tactile.</p> <p><b>Méthodes d'apprentissage</b> : formation action en présentiel, pédagogie active. Mises en situation pratiques en plateau technique. Travaux en face à face pédagogique constant. Travail en individuel pour l'observation et les préconisations. Observation et échange avec les participants. Support remis aux participants : 1 dossier pédagogique.</p> <p><b>Méthode</b> : différents ateliers et exercices réalisés tous les jours, démonstration du formateur, mise en situation des stagiaires (exercices et ateliers pratiques) et remédiation éventuelle du formateur jusqu'à l'acquisition des techniques.</p> <p><b>Évaluation</b> : mise en situation pratique tout au long de la formation. Fiche d'auto-évaluation et appréciation des acquis par le formateur en fin de formation</p>
<b>Encadrement</b>	1 formateur chef de cuisine spécialisé en restauration-pizzeria et un formateur « restaurant »
<b>Validation de la formation</b>	Attestation de formation
<b>Délai d'accès</b>	Entretien téléphonique ou physique avant l'admission. Démarrage de formation tous les mois
<b>Accessibilité aux PSH</b>	Locaux et formations ouverts (Etude préalable avec le référent)
<b>TARIF</b>	1 720,00 € HT – TVA 20% : 344,00 € - 2 064,00 € TTC

## EMC² ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS 63919 35039 RENNES CEDEX

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

N° de TVA Intracommunautaire FR 07432266401 R.C.S. RENNES B 432 266 401 CODE APE – NAF 8532Z –S.A.S au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

## PROGRAMME DETAILLE – Formation PIZZAÏOLO - 70 h 00 – 10 jours

1<sup>ÈRE</sup> SEMAINE : Lundi : 13 h 30 – 17 h 30 - Mardi -Mercredi – jeudi : 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 17 h 30  
Vendredi : 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 16 h 30 (35 heures)

### ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION (le lundi de 13h30 à 17h30)

Tour de table : présentation individuelle du projet individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation

Visite des locaux

Information sur l'organisation, les règles d'hygiène, le matériel

#### Aspect pratique

Fabrication de 2 empâtements directs au pétrin (mise en place pour le mardi)

#### **ASPECT PRATIQUE (Du mardi au vendredi : 8 h 30 – 12 h 00 & 13 h 00 – 17 h 30 fin à 16h30 le vendredi)**

- Fabrication de la pâte à pizza à la main
- Fabrication de pâtes à pizza (empâtements) à courte maturation
- Fabrication de pâtes à pizza (empâtements) à longue maturation
- Utilisation de différentes farines Françaises et Italiennes
- Utilisation de la levure fraîche
- La panification et la fermentation (pointage, maturation ...)
- La fabrication et la mise en forme des pâtons
- La gestion des pâtons dans le temps
- L'utilisation des pelles à pizza (enfournement et défournement)
- Les modes de cuisson et leur gestion: bois, gaz, électrique
- Utilisation des réfrigérateurs
- L'organisation du travail
- La mise en place
- La préparation des ingrédients
- La sauce tomate napolitaine
- La sauce blanche
- Les différents fromages
- Les différentes recettes de pizzas
- Les pizzas avec des tailles différentes
- Association des garnitures et présentation
- Fabrication du Tiramisu et de la Panna cotta

#### **Différents exercices vous seront proposés au cours de la formation :**

- Travail sur la vitesse de façonnage
- Apprentissage et fabrication de la calzone, pizza traiteur, pizza dessert.
- Chronologie des opérations de fabrication d'une pizza
- Enfournage de la pizza
- Gestion des cuissons

#### **A la fin de chaque journée :**

*Remise en état des locaux et matériels,*

*Bilan en commun et en individuel*

Remédiation à apporter

## EMC<sup>2</sup> ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS 63919 35039 RENNES CEDEX

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

N° de TVA Intracommunautaire FR 07432266401 R.C.S. RENNES B 432 266 401 CODE APE – NAF 8532Z –S.A.S au Capital de 40 000 €



## ÉCOLE MAÎTRE CRÉPIER & CUISINIER

**2ÈME SEMAINE : du lundi au vendredi : 8 h 30 – 11 h 00 & 12 h 00 – 16 h 30 (35 heures)**

### **MISE EN PRATIQUE : (contenu de la 1<sup>ère</sup> semaine):**

*Ouverture de la PIZZERIA d'application au public, le midi, afin de permettre aux stagiaires de s'entraîner en situation réelle.*

### **INITIATION AU SERVICE ET A LA PRODUCTION**

Mise en place des préparations froides et chaudes, salées et sucrées  
Réalisation en fonction des commandes clients du restaurant d'application  
Finitions des pizzas et présentations sur assiette

**Service :** Mise en place de la salle de restaurant  
Accueil des clients, prise de commande et service  
Facturation, encaissement

**N.B. :** alternance des stagiaires tous les jours production (cuisine) et service en salle (commercialisation, distribution)

### **LES « COCKTAILS BAR » ITALIENS**

Confection et dégustation de 2 cocktails à base de liqueurs et d'alcools italiens.

### **ASPECT THEORIQUE : Du lundi au vendredi de 15h00 à 16h30**

#### **TECHNOLOGIE ET HYGIENE DES PRODUCTIONS**

- Choix des produits
- Critères de qualité
- Conditions de stockage
- Les risques d'intoxication alimentaire
- Notions d'H.A.C.C.P.

#### **LA CARTE**

- Techniques d'élaboration de la carte
- Techniques d'élaboration de la carte des boissons
- Choix et personnalisation des supports de communication

#### **APPROCHE ECONOMIQUE DE L'ENTREPRISE**

- Elaboration d'une fiche de revient/recette
- Etablissement d'une feuille de caisse

#### **ACCUEIL - COMMERCIALISATION**

- Les règles d'un accueil réussi
- La construction de l'argumentaire
- Les réponses aux objections
- La fidélisation de la clientèle
- La promotion des ventes (la carte, publicité, etc.).

## **EMC² ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER**

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS 63919 35039 RENNES CEDEX

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

N° de TVA Intracommunautaire FR 07432266401 R.C.S. RENNES B 432 266 401 CODE APE – NAF 8532Z –S.A.S au Capital de 40 000 €

## EMC<sup>2</sup> Calendrier des formations - 1er semestre 2022

JANVIER		FEVRIER		MARS			AVRIL			MAI			JUN		
LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3
1	Ferie	1		1			1			1			1		
2	Ferie	2	Crêpier 1ère semaine	2	Crêpier 1ère semaine		2			2			2	Crêpier 2ème S	
3		3	Perf. Crêpier Montée en gamme	3	Quicherie Tarterie		3			3	Crêpier 2ème semaine		3	Salade & poke-bowl	
4	Crêpier 1ère semaine	4		4			4			4			4		
5	Snack Breizh	5		5			5	Crêpier 2ème semaine		5	Pizzaiolo 1ère semaine		5		
6		6		6			6			6			6	Ferie	Ferie
7		7		7			7	Tendance snacking		7			7		
8		8	Crêpier 2ème semaine	8	Pizzaiolo 1ère semaine		8			8			8	Crêpier 1ère semaine	
9		9		9	Bases cuisine en crêperie		9			9			9	Cuisiner le sarrasin	
10	Crêpier 2ème semaine	10		10			10			10	Crêpier 1ère semaine		10		
11	Pizzaiolo 1ère semaine	11		11			11			11			11		
12		12		12			12	Crêpier 35H / 1ère semaine		12	Snack Breizh		12		
13		13		13			13			13			13		
14		14		14			14	Pâtes fraîches	Gaufres	14			14	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine
15		15	Crêpier 1ère semaine	15	Crêpier 1ère semaine		15			15			15		Crêpes du Monde
16		16	Pizzaiolo 2ème semaine	16	Salade & poke-bowl		16			16			16		
17	Crêpier 1ère semaine	17		17			17			17	Perf. Crêpier Montée en gamme		17		
18	Pizzaiolo 2ème semaine	18		18			18	Ferie	Ferie	18			18		
19		19		19			19			19			19		
20		20		20			20	Pizzaiolo 1ère semaine		20			20		
21		21		21			21			21			21	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine
22		22	Crêpier 2ème semaine	22	Crêpier 2ème semaine	Gaufres	22			22			22		
23		23	Gaufres	23	Pizzaiolo 1ère semaine		23			23	Cuisiner sans Gluten		23		Gaufres
24	Crêpier 2ème semaine	24		24			24			24			24		
25		25		25			25			25			25		
26	Gaufres	26		26			26	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	26	Ferie	Ferie	26		
27		27		27			27			27			27		
28		28		28			28			28			28		
29		29		29	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	29			29			29	Crêpier 2ème semaine	Quicherie Tarterie
30		30		30			30			30			30		
31		31		31			31			31			31		

