



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

Site internet : 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 – e-mail : 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 €

Intitulé	Formation PIZZAÏOLO
Objectifs	<p>La formation doit permettre d'acquérir les compétences nécessaires au métier de pizaiolo en restauration commerciale.</p> <p>A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser l'environnement de formation • Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire Pizzeria • Réaliser les pâtons de pizzas • Réaliser les pâtons de pizzas • Réaliser l'étalage et la cuisson des pizzas • Réaliser des recettes de garnitures • Réaliser les principaux desserts italiens • Maîtriser la réalisation des pizzas en respectant les étapes d'élaboration • Effectuer une mise en place efficace • Approfondir des techniques de préparation spécifiques pour proposer des garnitures diversifiées • Réaliser un service en pizza • Comprendre les notions essentielles à l'installation commerciale
Durée de la formation	70 heures -10 jours – formation de groupe
Horaires	<p><u>1^{ère} semaine</u> : lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 & 13h30-17h30 (16h30 le vendredi)</p> <p><u>2^{ème} semaine</u> : du lundi au vendredi : 8h30-11h00 & 12h00-16h30</p>
Prérequis	Pas de prérequis
Public	Chefs d'entreprise et salariés des métiers de bouche, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
Nombre de stagiaire	6 (mini : 4 – maxi : 8)
Méthode pédagogique / modalité d'évaluation	<p>Moyens : 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>Méthodes d'apprentissage : 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>Méthode : 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>Évaluation : 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>
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé en restauration-pizzeria et un formateur « restaurant »
Validation de la formation	Attestation de formation
Délai d'accès	Entretien téléphonique ou physique avant l'admission. Démarrage de formation tous les mois
Accessibilité aux PSH	Locaux et formations ouverts (Etude préalable avec le référent)
TARIF	1 791,67 € HT – TVA 20% : 358,33 € - 2 150,00 € 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 – e-mail : 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

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

1^{ÈRE} 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

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 – e-mail : 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

2EME 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^{ère} 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 – e-mail : 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 €

EMC² Calendrier des formations - 1er semestre 2023

JANVIER			FEVRIER		MARS			AVRIL		MAI			JUIN			
LABO 1	LABO 2		LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3	
1	Ferié	Ferié			1	Crêpier	Salades &	1		1	Ferié	Ferié	Ferié	1	Crêpier	Pâtes
2			2	Crêpier	2	2ème	poke-	2		2			2	Crêpier	Fraîches	
3			3	semaine	3	semaine	semaine	3		3	Crêpier		3			
4			4		4			4	Crêpier	4	1ère	Tendance	4			
5			5		5			5	semaine	5	semaine	Snacking	5			
6			6		6			6		6			6	Crêpier	Pizzaïolo	
7			7	Crêpier	7	Crêpier		7		7			7	2ème	1ère	
8			8	1ère	8	1ère	PERF.	8		8	Ferié	Ferié	8	semaine	semaine	
9			9	semaine	9	semaine	CRÊPIER	9		9			9			
10	Crêpier		10		10			10	Ferié	10	Ferié		10	Crêpier		
11	1ère		11		11			11		11			11	2ème	la cuisine	
12	semaine	Snacking	12		12			12	Crêpier	12	Crêpier	la cuisine	12			
13	Breizh		13		13			13	semaine	13	semaine	du	13	Crêpier	Pizzaïolo	
14			14	Crêpier	14	Crêpier		14		14	Snacking	sarrasin	14	1ère	2ème	
15			15	2ème	15	2ème		15		15	Breizh		15	semaine	semaine	
16			16	semaine	16	semaine		16		16			16			GAUFRES
17	Crêpier	Pizzaïolo	17		17			17		17	Crêpier	Salades &	17	Crêpier		
18	2ème	1ère	18		18			18	Crêpier	18	1ère	poke-	18	1ère		
19	semaine	semaine	19		19			19	semaine	19	semaine	semaine	19	Ferié	Ferié	Ferié
20			20		20			20		20			20			
21			21	Crêpier	21	Crêpier		21		21			21	Crêpier	CREPES	
22			22	1ère	22	1ère	GAUFRES	22		22			22	2ème	DU	Snacking
23			23	semaine	23	semaine	W	23		23			23	semaine	MONDE	Breizh
24	Crêpier	Pizzaïolo	24		24			24		24	Crêpier		24			
25	1ère	2ème	25		25			25	Crêpier	25	2ème	Cuisiner	25			
26	semaine	semaine	26		26			26	semaine	26	semaine	sans	26			
27			27		27			27		27		Gluten	27			
28			28	2ème S	28			28		28			28	Crêpier		
29			29		29	Crêpier	BASES	29		29			29	1ère	QUICHERIE	
30			30		30	2ème	CUISINE	30		30	Ferié	Ferié	Ferié	semaine	TARTERIE	
31	2ème S		31		31	semaine	EN	31		31	Crêpier		31			
							CRÊPERIE				1ère S					

Week-end Ferié

EMC² ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER 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 – e-mail : 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 €

EMC² Calendrier des formations - 2ème semestre 2023

JUILLET		AOÛT		SEPTEMBRE			OCTOBRE		NOVEMBRE		DECEMBRE		
LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	
		1		1			1		1	Ferie	Ferie	1	
		2	Crêpier 2ème semaine	2			2		2	Crêpier 1ère S		2	
		3		3			3	Crêpier 1ère semaine	3	PERF. CRÊPIER		3	
4	Crêpier 2ème semaine	4		4	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	4		4			4	Crêpier 2ème semaine
5	GAUFRES	5		5			5		5	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	5	Pizzaiolo 1ère semaine
6		6		6			6		6			6	
7		7		7			7		7			7	
8		8		8			8		8			8	
9		9		9			9		9			9	
10		10		10			10	Crêpier 2ème semaine	10	Pizzaiolo 1ère semaine		10	
11	Crêpier 1ère semaine	11		11	Crêpier 2ème semaine		11		11	Ferie	Ferie	11	Crêpier 1ère semaine
12		12		12			12		12			12	Pizzaiolo 2ème semaine
13		13		13	Crêpier 2ème semaine	Tendance Snacking	13		13	Crêpier 1ère semaine		13	Crêpier 1ère semaine
14	Ferie	14		14		GAUFRES	14		14			14	Pizzaiolo 2ème semaine
15		15	Ferie	15	Ferie		15		15			15	
16		16		16			16		16			16	
17		17		17			17	Crêpier 1ère semaine	17	Pizzaiolo 2ème semaine		17	
18	Crêpier 2ème semaine	18		18			18		18			18	
19		19		19	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	19		19			19	Crêpier 2ème semaine
20		20		20			20		20			20	
21		21	Crêpier 1ère semaine	21			21		21	Crêpier 2ème semaine		21	QUICHERIE TARTERIE
22		22		22			22		22			22	
23		23	Crêpier 1ère semaine	23			23		23	PÂTES FRAICHES		23	
24		24		24			24	Crêpier 2ème semaine	24			24	
25	Crêpier 1ère semaine	25		25			25		25			25	Ferie
26		26		26	Crêpier 2ème semaine		26		26			26	Ferie
27		27		27		Salades & poke-bowl	27		27			27	
28		28	Crêpier 2ème semaine	28			28		28	Crêpier 1ère semaine	Snacking Breizh	28	
29		29	Pizzaiolo 1ère semaine	29			29		29			29	
30		30		30			30	Crêpier 1ère S	30			30	
31		31	GAUFRES W	31			31		31			31	

Week-end Ferie

04/08/2022

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 – e-mail : 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 €