



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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

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	Férié	Férié	1 Crêpier	2 Crêpier	Salades & poke-bowl		1		1 Férié	Férié	Férié	1 Crêpier			
2			2 2ème semaine	2 2ème semaine			2		2			2			
3			3	3			3	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	3 Crêpier 1ère semaine	Tendance Snacking	3			
4			4	4			4			4	GAUFRES W	4			
5			5	5			5			5		5			
6			6	6			6			6		6	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	
7			7 Crêpier 1ère semaine	7 Crêpier 1ère semaine	PERF. CRÊPIER		7			7		7			
8			8	8			8			8 Férié	Férié	Férié	8		
9			9	9			9			9		9			
10	Crêpier 1ère semaine		10	10			10	Férié	Férié	10 Crêpier 2ème semaine		10			
11		Snacking Breizh	11	11			11			11		11			
12			12	12			12	Crêpier 2ème semaine	Snacking Breizh	12		12			
13			13	13			13			13		13	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	
14			14 Crêpier 2ème semaine	14 Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine		14			14		14		GAUFRES w	
15			15	15			15			15	Crêpier 1ère semaine	Salades & poke-bowl	15		
16			16	16			16			16		16			
17	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	17	17			17			17		17			
18			18	18			18	Crêpier 1ère semaine		18	Férié	Férié	Férié	18	
19			19	19			19			19		19			
20			20	20			20			20		20	Crêpier 2ème semaine	CREPES DU MONDE	
21			21 Crêpier 1ère semaine	21 Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	GAUFRES W	21			21		21		Snacking Breizh	
22			22	22			22			22		22			
23			23	23			23			23	Crêpier 2ème semaine		23		
24	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	24	24			24			24		24			
25			25	25			25	Crêpier 2ème semaine		25		25			
26			26	26			26			26		26			
27			27 2ème S	27			27			27		27	Crêpier 1ère semaine		
28			28	28			28			28		28			
29			29	29			29			29	Férié	Férié	Férié	29	
30			30	30			30			30		30			
31	2ème S		31	31			31			31	Crêpier 1ère S				

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		1	<i>Férié</i>	<i>Férié</i>	1	
2		2	Crêpier 2ème semaine	2			2	Crêpier 1ère semaine	2	Crêpier 1ère S		2	
3		3		3			3		3			3	
4	Crêpier 2ème semaine	4		4	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	4		4			4	Crêpier 2ème semaine
5	GAUFRES w	5		5			5		5			5	Pizzaiolo 1ère semaine
6		6		6			6		6			6	
7		7		7			7		7	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	7	
8		8		8			8		8			8	
9		9		9			9	Crêpier 2ème semaine	9			9	
10		10		10			10		10			10	
11	Crêpier 1ère semaine	11		11	Crêpier 2ème semaine		11	Crêpier 2ème semaine	11	<i>Férié</i>	<i>Férié</i>	11	Crêpier 1ère semaine
12		12		12		GAUFRES w	12	Pizzaiolo 1ère semaine	12			12	Pizzaiolo 2ème semaine
13		13		13			13		13	<i>Rennes Métropole</i>		13	
14	<i>Férié</i>	14		14	Tendance Snacking		14		14	Crêpier 1ère semaine		14	
15		15	<i>Férié</i>	15			15		15			15	
16		16	<i>Férié</i>	16			16		16			16	
17		17		17			17	Crêpier 1ère semaine	17			17	
18	Crêpier 2ème semaine	18		18	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	18	Pizzaiolo 2ème semaine	18			18	<i>Rennes Métropole</i>
19		19		19			19		19			19	Crêpier 2ème semaine
20		20		20			20		20	<i>Rennes Métropole</i>		20	GAUFRES Thomas
21		21		21			21		21	Crêpier 2ème semaine		21	
22		22	Crêpier 1ère semaine	22			22		22		GAUFRES Thomas	22	
23		23		23			23		23			23	
24		24		24			24	Crêpier 2ème semaine	24			24	
25	Crêpier 1ère semaine	25		25		<i>Rennes Métropole</i>	25		25			25	<i>Férié</i>
26		26		26	Crêpier 2ème semaine		26		26			26	<i>Férié</i>
27		27		27		Salades & poke-bowl	27		27			27	
28		28		28			28		28	Crêpier 1ère semaine		28	
29		29	Crêpier 2ème semaine	29	Pizzaiolo 1ère semaine		29		29		Snacking Breizh	29	
30		30		30			30	Crêpier 1ère S	30	<i>Rennes Métropole</i>		30	
31		31	GAUFRES w	31			31		31			31	