



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 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"> • 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 CRÊPIER & 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 CRÊPIER & 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 - 2ème semestre 2023

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



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

EMC² Calendrier des formations - 1er semestre 2024

JANVIER		FEVRIER			MARS			AVRIL		MAI		JUIN				
LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2		LABO 1	LABO 2		LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2			
		1			1			1	Ferie	Ferie	1	Ferie	Ferie	1		
		2			2			2			2	2ème semaine		2		
		3			3			3	GAUFRES W	Pizzaiolo 2ème semaine	3			3		
		4			4			4			4			4	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 35H
		5			5	Crêpier 1ère semaine		5			5			5		
		6	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	6			6			6			6		
		7			7		GAUFRES W	7			7			7		
		8			8			8			8	Ferie	Ferie	8		
		9	Crêpier 1ère semaine		9			9	Crêpier 1ère semaine		9	Ferie	Ferie	9		
		10			10			10			10			10		
		11			11			11			11			11	Crêpier 1ère semaine	
		12	Crêpier 2ème semaine		12	Crêpier 2ème semaine	PERF. CRÊPIER	12			12			12		GAUFRES W
		13			13			13			13	Crêpier 1ère semaine	GAUFRES W	13		
		14			14			14			14			14		
		15	Crêpier 2ème semaine	Salades & poke-bowl	15			15	Crêpier 2ème semaine		15			15		
		16			16			16			16	Crêpier 1ère semaine		16		
		17	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES Thomas	17			17			17			17		
		18			18			18	Crêpier 2ème semaine	Salades & poke-bowl	18			18	Crêpier 2ème semaine	CREPES DU MONDE
		19			19	Crêpier 1ère semaine		19			19			19		
		20			20			20			20	Ferie	Ferie	20		
		21	Crêpier 1ère semaine		21			21			21			21		
		22			22			22	Crêpier 1ère semaine	Quicherie Tarterie W	22	Crêpier 2ème semaine	Snacking Breizh	22		
		23	Crêpier 1ère semaine		23			23			23			23		
		24			24			24			24			24		
		25	Crêpier 2ème semaine	Snacking Breizh	25			25	Crêpier 2ème semaine		25			25	Crêpier 1ère semaine	
		26			26	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	26			26			26		
		27	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	27			27			27			27		
		28			28			28			28	Crêpier 1ère semaine		28		
		29	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	29			29	Crêpier 2ème semaine		29			29		
		30			30			30			30			30		
		31			31			31			31			31		

Week-end

MAJ

07/09/2023



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

EMC² Calendrier des formations - 2ème semestre 2024

JUILLET		AOÛT		SEPTEMBRE		OCTOBRE		NOVEMBRE		DECEMBRE	
LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2
1		1		1		1	Crêpier 2ème semaine	1	Ferie	1	
2	Crêpier 2ème semaine	2		2	Crêpier 1ère semaine	2	Crêpier 2ème semaine	2		2	Crêpier 1ère semaine
3	GAUFRES W	3		3	Pizzaiolo 2ème semaine	3		3		3	
4		4		4		4		4	Crêpier 1ère semaine	4	
5		5		5		5		5		5	
6		6		6		6		6	GAUFRES W	6	
7		7		7		7		7		7	
8		8		8		8	Crêpier 1ère semaine	8		8	
9	Crêpier 1ère semaine	9		9		9	Crêpier 2ème semaine	9		9	Crêpier 2ème semaine
10		10		10		10		10		10	Pizzaiolo 35H
11		11		11	Crêpier 2ème semaine	11	GAUFRES	11	Ferie	11	
12		12		12		12		12	Crêpier 2ème semaine	12	
13		13		13		13		13	Pizzaiolo 1ère semaine	13	
14	Ferie	14		14		14		14		14	
15		15	Ferie	15		15	Crêpier 2ème semaine	15		15	
16	Crêpier 2ème semaine	16		16	Crêpier 1ère semaine	16		16	PERF. CRÊPIER	16	Crêpier 35 H
17	Snacking Breizh	17		17		17	Quicherie Tarterie W	17		17	CREPES DU MONDE
18		18		18		18		18		18	
19		19	Crêpier 1ère semaine	19		19		19	Crêpier 1ère semaine	19	Pizzaiolo 2ème semaine
20		20		20		20		20		20	
21		21		21		21	Crêpier 1ère semaine	21	GAUFRES W	21	
22		22		22		22		22		22	
23	Crêpier 1ère semaine	23		23	Crêpier 2ème semaine	23		23		23	
24		24		24		24		24		24	
25		25		25		25	Salades & poke-bowl	25		25	Ferie
26		26	Crêpier 2ème semaine	26		26		26	Crêpier 2ème semaine	26	Ferie
27		27		27		27		27		27	
28		28	Pizzaiolo 1ère semaine	28		28		28	Salades & poke-bowl	28	
29		29		29		29	Crêpier 2ème semaine	29		29	
30	Crêpier 2ème semaine	30		30		30		30	Snacking Breizh	30	
31		31		31		31		31		31	

Week-end Ferie

MAJ

07/09/2023