

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique au Métier de « PIZZAÏOLO » 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 France Travail (demandeurs d'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)

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

8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES

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 pizzaïolo 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>• Réaliser les pâtons de pizzas</li> <li>• Réaliser l'étalage et la cuisson des pizzas</li> <li>• Réaliser des recettes de garnitures</li> <li>• Réaliser les principaux desserts italiens</li> <li>• Maîtriser la réalisation des pizzas en respectant les étapes d'élaboration</li> <li>• Effectuer une mise en place efficace</li> <li>• Approfondir des techniques de préparation spécifiques pour proposer des garnitures diversifiées</li> <li>• 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>Evaluation</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>	1 791,67 € HT – TVA 20% : 358,33 € - 2 150,00 € TTC

## EMC² ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES

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 €

## 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 des cours 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

**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<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**

**Cuisine :**

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 (non obligatoire):**

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.).

## EMC<sup>2</sup> Calendrier des formations - 2ème semestre 2026

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	Crêpier 1ère semaine	Crêpier 24 H	1			1	Crêpier 35 H	Pizzaiolo 2ème semaine	Salades & poke-bowl	1	1ère S		1	Férié		Férié	1	Crêpier 24 H	Pizzaiolo 1ère semaine
2			2			2				2			2				2		
3			3			3				3			3	Crêpier 24 H	Snacking Breizh		3		
4			4			4				4			4				4		
5			5			5				5			5				5		
6			6			6				6	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	6				6		
7	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES	7			7	Crêpier 1ère semaine	Crêpier 24 H		7			7				7	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine
8			8			8				8			8				8		
9			9			9				9			9				9		
10			10			10				10			10				10		
11			11			11				11			11	Férié		Férié	11		
12			12			12				12			12				12		
13			13			13				13			13				13		
14	Férié	Férié	14			14	Crêpier 2ème semaine	Snacking Breizh		14		Pizzaiolo 2ème semaine	14				14	Crêpier 2ème semaine	CREPES DU MONDE
15	Crêpier 24 H		15	Férié	Férié	15				15			15				15		
16			16			16				16			16	Crêpier 1ère semaine	Crêpier 24 H	Quicherie-Tarterie	16		
17			17	Crêpier 1ère semaine		17				17			17				17		
18			18			18				18			18				18		
19			19			19				19	Crêpier 1ère semaine	Crêpier 24 H	19				19		
20	Crêpier 1ère semaine	Crêpier 24 H	20			20	Crêpier 24 H	GAUFRES		20			20				20		
21			21			21				21			21				21		
22			22			22				22			22				22		
23			23			23				23			23				23		
24			24	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	24				24			24	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES		24		
25			25			25				25			25				25	Férié	Férié
26			26			26				26	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES	26				26		
27			27			27				27			27				27		
28	Crêpier 2ème semaine	Salades & poke-bowl	28			28	Crêpier 1ère semaine	Crêpier 24 H		28	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES	28				28		
29			29			29				29			29				29		
30			30			30				30			30				30		
31			31			31				31			31				31		