

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique de « **INTENSIF 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

Site internet : www.ecole-maitre-crepier.fr

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 – 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 INTENSIF PIZZAÏOLO
Objectifs	La formation doit permettre d'accéder aux techniques essentielles du métier de Pizzaïolo en restauration. A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de : • Maîtriser l'environnement de formation • Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire Pizzeria • Réaliser les pâtons de pizzas • Réaliser l'étalage et la cuisson des pizzas • Réaliser des recettes de garnitures de base • Maîtriser la réalisation des pizzas en respectant les étapes d'élaboration
Durée de la formation	21 heures -3 jours – formation de groupe
Horaires	8h30 - 12h30 & 13h00 - 16h00
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	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. 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. <u>Méthode</u> : 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. <u>Evaluation</u> : 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
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé en restauration-pizzeria
Validation de la formation	Attestation de formation
Délai d'accès	Entretien téléphonique ou physique avant l'admission. Accès : de 0 à 6 semaines.
Accessibilité aux PSH	Locaux PMR et formations ouverts (Etude préalable avec le référent)
TARIF	666,67 € HT – TVA 20% : 133,33 € - 800,00 € 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 – 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 €

PROGRAMME DETAILLE – Formation PIZZAÏOLO - 21 h 00 – 3 jours

8h30-12h30 & 13h00-16h00

ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION

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 : JOUR 1 ET 2

Fabrication de 2 empâtements directs au pétrin

ASPECT PRATIQUE : JOUR 1 2 3

- Fabrication de la pâte à pizza à la main
- Fabrication de pâtes à pizza (empâtements) à courte et à moyenne maturation
- Utilisation de différentes farines Françaises et Italiennes
- Utilisation de la levure fraîche et sèche active
- 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
- 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

Différents exercices vous seront proposés au cours de la formation :

- Travail sur la vitesse de façonnage
- Apprentissage et fabrication de la calzone, pizza traiteur.
- 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 MAÎTRE CRÊPIER 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 – 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 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		1			1	Crêpier	Pizzaïolo	1	1ère S		1	Férié	Férié	1	Crêpier	Pizzaïolo
2	1ère semaine		2			2	Intensif	Intensif	2			2			2	Intensif	Intensif
3			3			3	24h	21h	3			3	Crêpier	Pizzaïolo	3	24h	21h
4			4			4			4			4	Intensif	Intensif	4		
5			5			5			5			5	24h	21h	5		
6			6			6			6	Crêpier	Pizzaïolo	6			6		
7	Crêpier		7			7			7	2ème semaine	1ère semaine	7			7		
8	2ème semaine	GAUFRES	8			8	Crêpier	Crêpier	8			8			8	Crêpier	Crêpier
9			9			9	1ère semaine	Intensif	9			9			9	1ère semaine	Intensif
10			10			10		24h	10			10			10		24h
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			14	Snacking Breizh	Pizzaïolo	14			14		
15	Crêpier		15	Férié	Férié	15	Crêpier	Snacking Breizh	15		2ème semaine	15			15	Crêpier	
16	Intensif		16			16	2ème semaine		16			16	Crêpier	Crêpier	16	2ème semaine	GAUFRES
17	24h		17	Crêpier		17			17			17	1ère semaine	Intensif	17		
18			18	1ère semaine		18			18			18		Quicherie-Tarterie	18		
19			19			19			19			19			19		
20			20			20			20	Crêpier		20			20		
21	Crêpier		21			21	Crêpier		21	1ère semaine	GAUFRES	21			21		
22	1ère semaine	Crêpier	22			22	Intensif		22			22			22		
23		Intensif	23			23	24h	GAUFRES	23			23			23		
24		24h	24			24			24			24	Crêpier		24		
25			25	Crêpier		25			25			25	2ème semaine	PERF. CRÊPIER	25	Férié	Férié
26			26	2ème semaine		26			26			26			26		
27			27			27			27	Crêpier		27			27		
28	Crêpier		28			28	Crêpier		28	2ème semaine		28			28		
29	2ème semaine		29			29	1ère semaine	Crêpier	29			29			29		
30			30			30	Intensif	24h	30			30			30		
31			31			31			31			31			31		