

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 1ère semaine		1		1	Crêpier Intensif 24h	1	1ère S	1	Ferie	Ferie	1	Crêpier Intensif 24h
2			2		2	Pizzaïolo Intensif 21h	2		2			2	Pizzaïolo Intensif 21h
3			3		3		3		3	Crêpier Intensif 24h	Pizzaïolo Intensif 21h	3	
4			4		4		4		4			4	
5			5		5		5		5			5	
6	Crêpier 2ème semaine		6		6		6	Crêpier 2ème semaine	6			6	
7	GAUFRES		7		7	Crêpier 1ère semaine	7		7			7	Crêpier 1ère semaine
8			8		8	Crêpier Intensif 24h	8		8			8	Crêpier Intensif 24h
9			9		9		9		9			9	
10			10		10		10		10			10	
11			11		11		11		11	Ferie	Ferie	11	
12			12		12		12		12			12	
13			13		13		13	Crêpier 1ère semaine	13			13	
14	Ferie	Ferie	14		14		14	Pizzaïolo 2ème semaine	14			14	
15	Crêpier Intensif 24h		15	Ferie	15	Crêpier 2ème semaine	15		15			15	Crêpier 2ème semaine
16			16		16	Snacking Breizh	16		16	Crêpier 1ère semaine	Crêpier Intensif 24h	16	GAUFRES
17			17	Crêpier 1ère semaine	17		17		17		Quicherie-Tarterie	17	
18			18		18		18		18			18	
19			19		19		19		19			19	
20	Crêpier 1ère semaine		20		20		20	Crêpier 2ème semaine	20			20	
21	Crêpier Intensif 24h		21		21		21	Snacking Breizh	21			21	
22			22		22	Crêpier Intensif 24h	22		22			22	
23			23		23	GAUFRES	23		23			23	
24			24		24		24		24	Crêpier 2ème semaine	PERF. CRÊPIER	24	
25			25	Crêpier 2ème semaine	25		25		25			25	Ferie
26			26		26		26		26			26	Ferie
27			27		27		27	Crêpier Intensif 24h	27			27	
28	Crêpier 2ème semaine		28		28		28	GAUFRES	28			28	
29			29		29	Crêpier 1ère semaine	29		29			29	
30			30		30	Crêpier Intensif 24h	30		30			30	
31			31		31		31		31			31	