

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

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 PIZZAÏOLO
Objectifs	La formation doit permettre d'acquérir les compétences nécessaires au métier de pizzaïolo en restauration commerciale. 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 • 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	<u>1^{ère} semaine</u> : lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 & 13h30-17h30 (16h30 le vendredi) <u>2^{ème} semaine</u> : du lundi au vendredi : 8h30-11h00 & 12h00-16h30
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>Évaluation</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 et un formateur « restaurant »
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	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 – 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 - 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 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

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 €

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

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.).

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	Pizzaïolo Intensif 21h	1	1ère S		1	Férié	Férié	1	Crêpier Intensif 24h	Pizzaïolo Intensif 21h
2			2			2			2			2			2		
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			6			6			6	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine	6			6		
7	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES	7			7	Crêpier 1ère semaine	Crêpier Intensif 24h	7			7			7	Crêpier 1ère semaine	Crêpier Intensif 24h
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	Snacking Breizh	Pizzaïolo 2ème semaine	13			13		
14	Férié	Férié	14	Férié	Férié	14	Crêpier 2ème semaine	Snacking Breizh	14			14			14	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES
15	Crêpier Intensif 24h		15			15			15			15	Crêpier 1ère semaine	Crêpier Intensif 24h	15		
16			16			16			16			16			16		
17			17	Crêpier 1ère semaine		17			17			17			17		
18			18			18			18			18			18		
19			19			19			19			19			19		
20			20			20			20	Crêpier 1ère semaine	GAUFRES	20			20		
21	Crêpier 1ère semaine	Crêpier Intensif 24h	21			21	Crêpier Intensif 24h	GAUFRES	21			21			21		
22			22			22			22			22			22		
23			23			23			23			23			23		
24			24			24			24			24	Crêpier 2ème semaine	PERF. CRÊPIER	24		
25			25	Crêpier 2ème semaine		25			25			25			25	Férié	Férié
26			26			26			26			26			26		
27			27			27			27			27			27		
28			28			28			28	Crêpier 2ème semaine		28			28		
29	Crêpier 2ème semaine		29			29	Crêpier 1ère semaine	Crêpier Intensif 24h	29			29			29		
30			30			30			30			30			30		
31			31			31			31			31			31		