

Programme détaillé " formation Pizzaiolo " 35h

Aspect théorique. 7 heures.

Histoire de la pizza

Le métier

- Les grands principes du pizzaiolo.
- Les règles du métier.

Matériel, emballage et agencement.

- Connaissance du matériel nécessaire en pizzeria: Matériel pour la fabrication de la pâte, pour la conservation des ingrédients (froid), pour la cuisson de la pizza, petit matériel.
- Emballage.
- Choisir son matériel.
- Principes de base pour l'agencement d'une pizzeria.

Matières premières et ingrédients.

- Composition, rôle et utilisation des différentes matières premières composant la pâte: (Le blé, la farine, l'eau, la levure, le sel, l'huile.)
- Comment choisir ces produits.
- Rôle et utilisation des différents ingrédients composant la pizza: (La sauce tomate, les ingrédients de garniture, les fromages.)
- Comment choisir ces produits.

Les bonnes pratiques d'hygiène, sécurité.

- Les bonnes pratiques d'hygiène en pizzeria.
- Conservation et stockage.
- Hygiène du pizzaiolo.

Administratif.

- Le menu, la carte.
- Les démarches publicitaires, tracts.
- Accueil de la clientèle
- Les bases de la comptabilité.
- Liste des ingrédients.

Livraison.

- Organisation d'un service de livraison.

Contrôle des connaissances sous forme de test et QCM.

Aspect pratique. 28 heures.

Fabrication de la pâte.

- Fabrication de la pâte à pizza à la main, au pétrin.
- Fabrication des différentes pâtes à pizza (Classique, Pan Pizza, traiteur)
- Utilisation des farines françaises, italiennes.
- Protocoles.
- Fabrication des pâtons.
- Panification, fermentation, maturation.
- La gestion des pâtons dans le temps.
- Utilisation du froid.
- Maturation longue.

Abaisse.

- Mise en forme à la main, au rouleau.
- Mécanisation de l'abaisse.
- Diamètre et épaisseur.

La Sauce.

- Les différentes sauces tomate, blanche.
- Utilisation.

Les ingrédients.

- La préparation des ingrédients.
- Utilisation.
- Les différentes huiles aromatiques.

Les fromages.

- Les différents fromages.
- Utilisation.

La cuisson.

- Le travail des différentes pelles à pizza.
- Les différents modes de cuisson, bois, gaz, électrique, sole fixe, rotative.
- Leur gestion.

Les recettes.

- Les différentes recettes de pizzas.
- Association des goûts et présentation.
- Calzones.
- Pizzas dessert.