

# TEST DE POSITIONNEMENT

## Maîtriser la réalisation de plusieurs types de pizza, classique, napolitaine, contemporaine, teglia, focaccia padellino, alla palla, calzone, ciabatta et la pinsa

Nom – Prénom :

Date :

**\*\*Test de Positionnement : Formation "Maîtriser la réalisation de plusieurs types de pizza"\*\***

Bienvenue au test de positionnement pour la formation "Maîtriser la réalisation de plusieurs types de pizza, classique, napolitaine, contemporaine, teglia, focaccia padellino, alla palla, calzone, ciabatta et la pinsa". Ce test évalue vos connaissances et compétences préalables en matière de préparation et de cuisson de différents types de pizza. Il comprend 20 questions à choix multiples, chacune avec 4 propositions de réponses. Choisissez la réponse qui vous semble la plus appropriée.

**\*\*Questions:\*\***

1. Quelle est la principale différence entre une pizza napolitaine et une pizza classique ?

- a) La quantité de fromage utilisée
- b) La température de cuisson et la pâte
- c) La forme de la pizza
- d) Le type de sauce tomate utilisé

2. Quelle est la caractéristique distinctive de la pizza teglia ?

- a) Elle est cuite directement sur la pierre à pizza
- b) Elle est cuite dans un moule rectangulaire
- c) Elle est cuite à très haute température
- d) Elle est préparée sans levure

3. Quelle est l'ingrédient principal de la focaccia padellino ?

Document actualisé le 24/05/2024

- a) La semoule de maïs
  - b) La farine de blé
  - c) La farine de riz
  - d) La farine de sarrasin
4. Quelle est la particularité de la pizza alla palla ?
- a) Elle est cuite dans un four à bois
  - b) Elle est de forme ovale et cuite sur une pelle
  - c) Elle est préparée avec du fromage bleu
  - d) Elle est toujours garnie de légumes grillés
5. Comment différencier un calzone d'une pizza traditionnelle ?
- a) Le calzone est une pizza sans sauce tomate
  - b) Le calzone est une pizza pliée en deux
  - c) Le calzone est une pizza sans fromage
  - d) Le calzone est une pizza avec une croûte épaisse
6. Qu'est-ce qui rend la pinsa différente des autres pizzas ?
- a) Sa pâte est préparée avec un mélange de farines (blé, soja, riz)
  - b) Elle est cuite à basse température
  - c) Elle est toujours garnie de fruits de mer
  - d) Elle est faite sans levure
7. Quelle est la température idéale pour cuire une pizza napolitaine dans un four à bois ?
- a) 200°C
  - b) 300°C
  - c) 450°C
  - d) 550°C
8. Quelle est la principale caractéristique de la pizza contemporaine ?
- a) Une garniture abondante et variée
  - b) Une pâte très fine et croustillante
  - c) Une pâte épaisse et moelleuse
  - d) Une cuisson à la poêle

Document actualisé le 24/05/2024

9. Pour quel type de pizza utilise-t-on traditionnellement de la levure mère (levain) ?

- a) Pizza classique
- b) Pizza contemporaine
- c) Pizza alla palla
- d) Pizza napolitaine

10. Quelle est la différence principale entre la ciabatta et les autres types de pizza ?

- a) Elle est préparée avec une pâte très hydratée et aérée
- b) Elle est toujours cuite avec des herbes aromatiques
- c) Elle ne contient pas de sel
- d) Elle est cuite à basse température

11. Quelle farine est principalement utilisée pour la pâte de la pizza napolitaine ?

- a) Farine de blé complet
- b) Farine de riz
- c) Farine type 00
- d) Farine de sarrasin

12. Quelle technique de cuisson est utilisée pour la focaccia padellino ?

- a) Cuisson à la vapeur
- b) Cuisson au four à bois
- c) Cuisson à la poêle
- d) Cuisson au grill

13. Quelle est la forme typique de la pizza teglia ?

- a) Ronde
- b) Rectangulaire
- c) Ovale
- d) Carrée

14. Quel ingrédient est essentiel pour donner à la pinsa sa texture unique ?

- a) L'huile d'olive
- b) La farine de soja

Document actualisé le 24/05/2024

- c) La levure de boulanger
- d) Le sel marin

15. Combien de temps faut-il laisser reposer la pâte d'une pizza napolitaine avant de la cuire ?

- a) 1 heure
- b) 4 heures
- c) 8 heures
- d) 24 heures

16. Quelle est la garniture traditionnelle d'une pizza Margherita ?

- a) Tomates, mozzarella, basilic
- b) Sauce tomate, jambon, champignons
- c) Crème fraîche, lardons, oignons
- d) Tomates, fromage de chèvre, roquette

17. Quelle est la caractéristique de la pâte d'une focaccia padellino ?

- a) Elle est dense et épaisse
- b) Elle est légère et aérée
- c) Elle est fine et croustillante
- d) Elle est sans gluten

18. Quelle est la meilleure méthode pour cuire un calzone ?

- a) Cuisson au four à bois
- b) Cuisson à la poêle
- c) Cuisson à la vapeur
- d) Cuisson au micro-ondes

19. Quelle est la particularité de la pizza alla palla par rapport à la pizza teglia ?

- a) Elle est de forme ovale
- b) Elle est cuite sur une pierre à pizza
- c) Elle est sans levure
- d) Elle est garnie de fruits de mer

Document actualisé le 24/05/2024

20. Qu'est-ce qui distingue une pizza contemporaine d'une pizza classique ?

- a) La diversité et la créativité des garnitures
- b) L'absence de sauce tomate
- c) La cuisson à très haute température
- d) L'utilisation exclusive de fromage de chèvre

**\*\*Barème de Notation:\*\***

- Chaque réponse correcte vaut 1 point.
- La note maximale est de 20 points.

**\*\*Pallier avec le Barème de Notation:\*\***

- 0-5 points : Connaissance de base
- 6-10 points : Connaissance intermédiaire
- 11-15 points : Bonne connaissance
- 16-20 points : Excellente connaissance

Assurez-vous de répondre à toutes les questions avant de soumettre votre test. Bonne chance !

Signature stagiaire :

Document actualisé le 24/05/2024