**Expert pizzaiolo & street-food italien option 1**

Public :

Toute personne qui souhaite se former dans le domaine de la pizza

Prérequis :

Savoir lire et écrire, entendre, parler et comprendre le français

Durée de formation :

24 heures

30 jours

Inscription :

Pour toute demande d’inscription, veuillez nous contacter au 07 54 82 68 31 ou par email : faistapizzadepro@gmail.com

Objectifs :

Le stagiaire sera capable de réaliser des pizzas classique, napolitaine, contemporaine, teglia, focaccia padellino, alla palla, calzone, ciabatta, la pinsa romana et les spécialités du street-food italien.

Moyen et modalité :

Distanciel

Alternance de théorie et cas pratique

À l’issue de la période de formation le stagiaire se verra remettre son relevé de connexion certifié par le centre de formation pour contre-signature.

Moyens Techniques :

Sessions de formation par cours écrits, fiches techniques à télécharger et vidéos explicatives.

Le suivi est assuré par téléphone, messagerie ou visio-conférence.

Adaptation et suivi de la formation :

Un suivi de la formation et accompagnement seront réalisés tout au long de la formation. La formation pourra être adaptée pour palier à des difficultés majeures rencontrées par l’apprenant.

Évaluation de parcours :

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

Questionnaire et examen de fin de stage.

Délai d’accès :

Un délai minimum et incompressible de 14 jours entre l'inscription et l’accès à la formation est appliqué.

Handicap :

Toutes les formations dispensées à PROVENCE AYMERIC sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Lors de l’inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage.

Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés.

Coordonnées des partenaires handicap :

**AGEFIPH**  
Hélène Patry Heintz Aline DA DALTO  
04 42 93 15 50  
rhf-provence-alpes-cotedazur@agefiph.asso.fr

**MDPH**  
MDPH 84 22 boulevard Saint-Michel CS 90502 84096 AVIGNON CEDEX 9  
0 800 800 579  
accueilmdph@mdph84.fr

**CAP EMPLOI**  
1 300, route de lAérodrome  
84000 - Avignon  
Tel : 04 90 13 99 99

**Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés**  
Association APAJH du Vaucluse  
84810 Aubignan

Évaluation du besoin :

Un questionnaire sera proposé pour analyser l’adéquation du besoin de formation avec les formations dispensées.

Le Prix :

1 440,00 € TTC

Contact :

Provence Aymeric

faistapizzadepro@gmail.com

07 54 82 68 31

QUELQUES CHIFFRES 2024:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| [promotions]  promotions | Taux de satisfaction :  [en%] | Taux d’admis **:**  [en%] | Nombre de stagiaire : | Taux de réussite : |

**Expert pizzaiolo & street-food italien option 1**

**PROGRAMME DE FORMATION DETAILLE**

**MODULE 1 :** Introduction

**Durée :** 0,5 heure

**Objectif :** A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de comprendre le déroulement de la formation Chapitre 1 : Présentation de la formation

Chapitre 2 : Présentation du formateur

...

**MODULE 2 :** La pizza et ses dérivés

**Durée :** 0,5 heure

**Objectif :** A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de connaître les caractéristiques de chaque style de pizzas et street food italien.

Chapitre 1 : Historique de la pizza

Chapitre 2 : Les différents types de pizza et ses dérivés

...

**MODULE 3 :** Les ingrédients de base

**Durée :** 1 heure

**Objectif :** A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de connaître les ingrédients de base utilisés par le pizzaiolo.

Chapitre 1 : Les ingrédients de base

Chapitre 2 : La farine

Chapitre 3 : L’eau

Chapitre 4 : Le sel

Chapitre 5 : La levure

Chapitre 6 : L’uile d’olive

Chapitre 7 : Le malt ( en option )

Chapitre 8 : Les améliorants

...

Évaluation Module 1,2 et 3

**MODULE 4 :** Glossaire

**Durée :** 1 heure

**Objectif :** A l'issue de ce module le stagiaire sera capable de connaître les définitions des termes chapitre 1 : techniques utilisés dans le métier de pizzaiolo

...

Évaluation Module 4

**MODULE 5 :** La fermentation & la maturation

**Durée :** 2 heures

**Objectif :** A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de maîtriser le processus de la fermentation alcoolique

Chapitre 1 : La fermentation & la maturation

...

Évaluation Module 4 et 5

**MODULE 6 : La cuisson**

**Durée :** 1 heure

**Objectif :** A l’issue du module le stagiaire sera capable de maîtriser les differents types de cuisson.

Chapitre 1 : les pierres refractaires

Chapitre 2 : les types de chaleurs

Chapitre 3 : les fours

Chapitre 4 : les T°C de cuisson

Chapitre 5 : la cuisson au feu de bois

...

Évaluation Module 6

**MODULE 7 :** Le matériel pour commencer

**Durée :** 1 heure

**Objectif :** A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de connaître le matériel dont il a besoin pour être pizzaiolo.

Chapitre 1 : Le matériel

...

**MODULE 8 :** Fiches techniques, protocoles et vidéos

**Durée :** 11 heures

**Objectif :** A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de réaliser les gestes techniques décrits sur les vidéos sur les spécialités de son choix.

Chapitre 1 : La pizza classique TC 48 à 96 h

Chapitre 2 : La pizza classique TA

Chapitre 3 : La verace pizza napoletana

Chapitre 4 : La pizza napolitaine contemporaine

Chapitre 5 : La teglia

Chapitre 6 : La focaccia palla & padellino

Chapitre 7 : Le pain ciabatta

Chapitre 9 : La pinsa romana

Chapitre 10 : La calzone

Chapitre 11 : La piadina

Chapitre 12 : La puccia

**MODULE 9 :** Les inclusions et mixs de farine

**Durée :** 1 heure

**Objectif :** A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de réaliser un protocole lui permettant d’inclure plusiers farines.

Chapitre 1 : Les graines

Chapitre 2 : Les mixs de farine

Évaluation Module 7,8 et 9

**MODULE 10 :** Les bases

**Durée :** 1 heure

**Objectif :** A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de réaliser une base de son choix parmi celles qui sont proposées

Chapitre 1 : tomate

Chapitre 2 pesto

Chapitre 3 : blanches

**MODULE 11 :** L’autolyse et la poolish

**Durée :** 1 heure

**Objectif :** A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de réaliser une poolish et une autolyse

Chapitre 1 : L’autolyse

Chapitre 2 : La poolish

**MODULE 12 :** Avancé : explosive biga

**Durée :** 2 heures

**Objectif :** A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de réaliser un empâtement de type biga en suivant les fiches techniques

Chapitre 1 : Qu’est ce que la biga ?

Chapitre 2 Les fiches techniques à télécharger

Chapitre 3 : Vidéos du pétrissage

Évaluation Module 10,11 et 12

Evaluation finale en visio

1h



**ACCESSIBILITE**

En application de l’article 47 de la loi nº 2005-102 du 11 février 2005 et du décret n° 2019-768 du 24 juillet 2019 ce document présente la politique de PROVENCE AYMERIC en matière d’accessibilité numérique.

1. **RESPONSABLE ACCESSIBILITE NUMERIQUE**

Pour veiller continuellement à l’accessibilité des contenus numériques, PROVENCE AYMERIC a nommé un responsable de l’accessibilité numérique.

Celui-ci a pour missions :

* De veiller à la mise en place de processus pour l'accessibilité des contenus numériques ;
* De rendre compte au responsable de la formation des contenus et des services numériques, ainsi que de tout besoin d'amélioration ;
* De s'assurer que la sensibilisation aux exigences de l'accessibilité est encouragée dans l’établissement ;
* D’être l'interlocuteur premier sur tous les sujets d'accessibilité numérique.

1. **ACTION DE FORMATION ET DE SENSIBILISATION**

Pour répondre au besoin de sensibilisation et de formation des membres de PROVENCE AYMERIC, un plan de formation sera déroulé sur les trois prochaines années. Ces formations seront réalisées selon la méthode la plus appropriée pour répondre aux spécificités de la formation, soit par des dispositifs à distance synchrones ou asynchrones, soit par des dispositifs en présentiel.

1. **GUIDE DES BONNES PRATIQUES**

Pour que la prise en compte de l’accessibilité dans la fabrication des contenus et la mise en place des services numériques deviennent des éléments de la qualité, chaque pôle intègrera les bonnes pratiques de l’accessibilité adaptées à ses contenus et outils. Cette adaptation sera issue des expériences faites lors de nos formations.

**CONDITIONS GENERALES DE VENTE**

**Modalités de règlement**

Le paiement sera dû en totalité à réception d'une facture émise par l'organisme de formation à destination du bénéficiaire.

**Non réalisation de la prestation de formation**

En application de l’article L6354-1 du Code du travail, il est convenu entre les signataires de la présente convention, que faute de résiliation totale ou partielle de la prestation de formation, l’organisme prestataire doit rembourser au cocontractant les sommes indûment perçues de ce fait.

**Obligations et force majeure**

Dans le cadre de ses prestations de formation, «  PROVENCE AYMERIC » est tenue à une obligation de moyen et non de résultat vis‐à‐vis de ses Clients ou de ses Stagiaires. «  PROVENCE AYMERIC » ne pourra être tenue responsable à l’égard de ses Clients ou de ses Stagiaires en cas d’inexécution de ses obligations résultant d’un événement fortuit ou de force majeure. Sont ici considérés comme cas fortuit ou de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence : la maladie ou l’accident d’un intervenant ou d’un responsable pédagogique, les grèves ou conflits sociaux externes à «  PROVENCE AYMERIC », les désastres naturels, les incendies, l’interruption des télécommunications, de l’approvisionnement en énergie, ou des transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de «  PROVENCE AYMERIC ».

**Devis et attestation**

Pour chaque action de formation, un devis est adressé en deux exemplaires par «  PROVENCE AYMERIC » au Client. Un exemplaire dûment renseigné, daté, tamponné, signé et revêtu de la mention « Bon pour accord » doivent être retourné à «  PROVENCE AYMERIC » par e-mail. Le cas échéant une convention particulière peut être établie entre «  PROVENCE AYMERIC », l’OPCO ou le Client. À l’issue de la formation, «  PROVENCE AYMERIC » remet une attestation de formation au Stagiaire. Dans le cas d’une prise en charge partielle ou totale par un OPCO, «  PROVENCE AYMERIC » lui fait parvenir un exemplaire de la feuille d’émargement accompagné de la facture. Une attestation d’assiduité pour chaque Stagiaire peut être fournie au Client, à sa demande.

**Dédommagement, réparation ou dédit**

En cas de renoncement par le bénéficiaire avant le début du programme de formation

* Dans un délai compris entre 2 semaines et 1 semaine avant le début de la formation : 50% du coût de la formation est dû.
* Dans un délai compris entre 1 semaine et 48 heures avant le début de la formation : 75 % du coût de la formation est dû.
* Dans un délai inférieur à 48 heures avant le début de la formation : 100 % du coût de la formation est dû.

Le coût ne pourra faire l’objet d’une demande de remboursement ou de prise en charge par l'OPCO.

**Propriété́ intellectuelle et copyright**

L’ensemble des fiches de présentation, contenus et supports pédagogiques quelle qu’en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale...) utilisés par «  PROVENCE AYMERIC » pour assurer les formations ou remis aux Stagiaires constituent des œuvres originales et à̀ ce titre sont protégées par la propriété intellectuelle et le copyright. À ce titre, le Client et le Stagiaire s’interdisent d’utiliser, transmettre, reproduire, exploiter ou transformer tout ou partie de ces documents, sans un accord exprès de «  PROVENCE AYMERIC ». Cette interdiction porte, en particulier, sur toute utilisation faite par le Client et le Stagiaire en vue de l’organisation ou l’animation de formations.

**Descriptif et programme des formations**

Les contenus des programmes, tels qu’ils figurent sur les fiches de présentation des formations sont fournis à titre indicatif. L’intervenant ou le responsable pédagogique se réservent le droit de les modifier en fonction de l’actualité, du niveau des participants ou de la dynamique du groupe.

**Confidentialité et communication**

«  PROVENCE AYMERIC », le Client et le Stagiaire s’engagent à garder confidentiels les documents et les informations auxquels ils pourraient avoir accès au cours de la prestation de formation ou à l’occasion des échanges intervenus antérieurement à l’inscription, notamment l’ensemble des éléments figurant dans la proposition transmise par «  PROVENCE AYMERIC » au Client. «  PROVENCE AYMERIC » s’engage à ne pas communiquer à des tiers autres que les partenaires avec lesquels sont organisées les formations et aux OPCO, les informations transmises par le Client y compris les informations concernant les Stagiaires. Cependant, le Client accepte d’être cité par «  PROVENCE AYMERIC » comme client de ses formations. À cet effet, le Client autorise «  PROVENCE AYMERIC » à mentionner son nom, son logo ainsi qu’une description objective de la nature des prestations dans ses listes de références et propositions à l’attention de ses prospects et de sa clientèle, entretiens avec des tiers, rapports d’activité, site internet, ainsi qu’en cas de dispositions légales, réglementaires ou comptables l’exigeant.

**Protection et accès aux informations à caractère personnel**

Le Client s’engage à informer chaque Stagiaire que :

‐ des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées aux fins de suivi de la validation de la formation et d’amélioration de l’offre de «  PROVENCE AYMERIC »

‐ conformément à la loi n° 78‐17 du 6 janvier 1978, le Stagiaire dispose d’un droit d’accès, de modification, de rectification des données à caractère personnel le concernant. Le Stagiaire pourra exercer ce droit en écrivant à : «  PROVENCE AYMERIC » ou par voie électronique à : «  PROVENCE AYMERIC ». En particulier, «  PROVENCE AYMERIC » conservera les données liées au parcours et à l’évaluation des acquis du Stagiaire, pour une période n’excédant pas la durée nécessaire à l’appréciation de la formation. Enfin, «  PROVENCE AYMERIC » s’engage à effacer à l’issue des exercices toute image qui y aurait été prise par tout moyen vidéo lors de travaux pratiques ou de simulations.

**Litiges**

Si une contestation ou un différend ne peuvent pas être réglés à l’amiable, le Tribunal de Avignon sera seul compétent pour régler le litige.