

# Programme de formation

## **Intitulé de la formation :**

" Créer et confectionner tous types de pizzas et leurs dérivés"

## **Durée :**

Modalité de déroulement :

-en présentiel, chez le client ou dans les locaux que nous mettons à disposition

-en distanciel : modules en e learning et sessions live en visio tout au long du parcours

## **Public et prérequis :**

Cette formation s'adresse uniquement à

-tout cuisinier professionnel titulaire d'un diplôme ou d'une certification professionnelle de cuisine

-tout professionnel de cuisine salarié, installé à son compte ou ayant un projet avancé de création d'une activité de restauration ayant suivi une formation aux bonnes pratiques d'hygiène HACCP

souhaitant acquérir et valider les compétences en confection de pizzas et ses dérivés, c'est-à-dire des produits intégrant de la pâte à pizza dans sa préparation (tels que calzone, teglia, foccacia notamment).

Les prérequis sont examinés lors d'une analyse des besoins d'entrée en formation approfondie (dossier de candidature + entretien) et peuvent faire l'objet d'une demande de justificatifs complémentaires à ceux figurant dans le dossier.

## **Finalité de la formation :**

A l'issue de la formation " Créer et confectionner tous types de pizzas et leurs dérivés", l'apprenant maîtrise l'ensemble des compétences relatives à la création d'une recette à base de pâte à pizza (incluant la fabrication de la pâte elle-même), ainsi que les techniques de confection de ces recettes, allant de la sélection et la préparation des ingrédients, la réalisation de différents types de pâtes, le garnissage, et les méthodes de cuisson adaptées.

L'objectif est d'assurer la production de produits à la fois originaux et conformes aux attentes des clients, tout en respectant les normes d'hygiène et de qualité inhérentes à cette activité. Cette certification ne délivre pas d'équivalent HACCP.

La formation prépare à l'évaluation des compétences acquises, conformément aux objectifs d'acquisition de compétences visés.

## **Objectifs de la formation :**

- Sélectionner les ingrédients et ressources nécessaires à la confection des pizzas et de leurs dérivés
- Créer une recette originale de pizza ou produit dérivé
- Confectionner des pâtes adaptées aux différents types de pizzas et dérivés
- Former la base en pâte à pizza ou à produit dérivé conformément au produit à réaliser
- Garnir la pizza ou produit dérivé
- Cuire la pizza ou produit dérivé

Modalités d'évaluation des compétences acquises :

Cette formation prépare à une évaluation en deux parties des compétences professionnelles, réalisée par un jury de professionnels évaluateurs indépendants.

1) Mise en situation professionnelle en deux phases, au cours de laquelle le candidat élabore, dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité :

- Un des styles de pizzas (tel que classique, napolitaine, contemporaine, teglia, romaine...)

et

- Un des styles de produit dérivés (focaccia, calzone, piadine...) selon les sujets attribués par l'organisme certificateur au candidat en amont de la session d'examen.

Temps total maximal de réalisation : 1h30

2) Entretien oral avec le jury portant sur :

- les particularités des différentes phases de réalisation du produit, les choix d'ingrédients, de méthodes et de protocoles.

- les connaissances fondamentales inhérentes aux compétences (réactions chimiques des phases d'élaboration et de cuisson de pâtes, spécificités des produits, hygiène et salubrité).

Durée : 30 minutes.

### **Performance de la formation :**

Nombre de personnes qui ont suivi la formation

Taux de présentation aux évaluations de compétences professionnelles

Taux de réussite aux évaluations de compétences professionnelles

Taux de satisfaction des titulaires des compétences (au regard des bénéficiaires des compétences acquises dans leur contexte professionnel)

Mettre les % conformément à ce qui figure dans la NO

# Programme de votre formation :

**MODULE 1** : Analyse des caractéristiques techniques et commerciales de chaque produit

**Durée** : 2 heures

**Objectif** : A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de connaître les différents styles de pizzas

Chapitre 1 : Savoir identifier les différents styles de pizzas

Chapitre 2 : Reconnaître les caractéristiques de base de chaque style

...

**Évaluation Module 1**

**MODULE 2** : Connaître la liste des ingrédients de base

**Durée** : 4 heures

**Objectif** : A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de connaître les caractéristique des ingrédients de base

Chapitre 1 : Savoir identifier les ingrédients de base d'une pizza

Chapitre 2 : Connaître les propriétés et la qualité recherchées dans les ingrédients de base

Chapitre 3 : Appliquer les connaissances pour sélectionner les meilleurs ingrédients

Chapitre 4 : Analyser l'impact de différents ingrédients sur la texture et le goût de la pizza

...

**Évaluation Module 2**

**MODULE 3** : Identifier les termes et abréviations fondamentaux

**Durée** : 2 heures

**Objectif** : A l'issu de ce module le stagiaire sera capable de connaître les termes, abréviations et définitions qui sont utilisés dans le métier de pizzaiolo

Chapitre 1 : Connaître le sens et l'usage des termes et abréviations

Chapitre 2 : Savoir utiliser correctement les termes et abréviations dans des commandes de pizza et des recettes

Chapitre 3 : Savoir évaluer de manière critique l'usage des termes et abréviations dans la communication au sein d'une pizzeria

...

### Évaluation Module 3

**MODULE 4** : Connaître les ustensiles et matériaux essentiels pour la préparation de pizza

**Durée** : 4 heures

**Objectif** : A l'issue de ce module le stagiaire sera capable d'identifier et utiliser les ustensiles et matériaux essentiels pour la préparation de pizza

-Chapitre 1 : Savoir identifier les ustensiles clés utilisés dans la préparation de pizzas

Chapitre 2 : Identifier les différents types de fours

Chapitre 3 : Connaître les caractéristiques de chaque type de soles

Chapitre 4 : Savoir distinguer les types de systèmes de réfrigération

Chapitre 5 : Acquérir des compétences pour l'entretien régulier des ustensiles de pizzas

...

### Évaluation Module 4

**MODULE 5** : Maîtriser les fondamentaux de la fermentation

**Durée** : 4 heures

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

Chapitre 1 : Identifier les ingrédients et les conditions nécessaires à la fermentation alcoolique

Chapitre 2 : Connaître le rôle des levures dans la fermentation alcoolique

Chapitre 3 : Identifier les trois types de fermentation

Chapitre 4 : Savoir reconnaître les différents facteurs affectant la fermentation alcoolique et leur impact sur la qualité de la pâte

## Évaluation Module 5

**MODULE 6** : Réaliser les préparations de base à la conception des pizzas

**Durée** : 4 heures

**Objectif** : A l'issue du module le stagiaire sera capable de réaliser ses propres préparations pour les bases à partir d'ingrédients frais

Chapitre 1 : Savoir sélectionner et préparer les tomates

Chapitre 2 : Maîtriser les méthodes de cuisson pour mettre en valeur la saveur des tomates

Chapitre 3 : Savoir préparer un pesto savoureux

Chapitre 4 : Connaître les fondamentaux des bases blanches

Chapitre 5 : Savoir intégrer les bases blanches dans les pizzas

...

## Évaluation Module 6

**MODULE 7** : Connaître les caractéristiques de cuisson

**Durée** : 4 heures

**Objectif** : A l'issue de ce module le stagiaire sera capable de réaliser la meilleure cuisson selon le type de pizzas

Chapitre 1 : Maîtriser le principe de la cuisson de la pizza et l'influence du type de four

Chapitre 2 : Connaître les températures de cuisson recommandées pour différents types de pizzas

Chapitre 3 : Savoir appliquer les techniques de cuisson appropriées pour différents types de pizzas

Chapitre 4 : Savoir analyser les résultats de cuisson pour identifier les améliorations nécessaires

...

## Évaluation Module 7