



## APPRENDRE LE METIER DE PIZZAIOLO

Programme conçu selon les exigences du Référentiel National Qualité (RNQ)

### **OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION**

Permettre aux professionnels de la restauration d'acquérir les compétences nécessaires à la préparation et à la réalisation de pizzas dans le respect des règles d'hygiène et des attentes de la clientèle.

### **1. INFORMATIONS GÉNÉRALES**

- Professionnels du secteur de la restauration
- Porteurs de projet en création ou reprise d'établissement
- Salariés en reconversion vers les métiers de la restauration

Durée : 21 heures (3 jours) – Formation réalisée en présentiel

Lieu : Intra ou inter-entreprise

Accessibilité : Formation accessible aux personnes en situation de handicap. SMART AND COM FORMATION étudie l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap. Contact référent handicap : 06 76 89 97 19

Tarif : Sur devis personnalisé

Formateur : Formateur expert validé par le service pédagogique, disposant d'une expérience significative dans le domaine de la restauration.

### **2. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- Réaliser une pâte à pizza
- Maîtriser les techniques de fermentation
- Préparer des pâtons
- Mettre en forme un disque de pâte
- Réaliser différentes recettes de pizzas
- Maîtriser les techniques de cuisson
- Préparer les garnitures
- Appliquer les règles d'hygiène en environnement de production

### **3. PUBLIC ET PRÉREQUIS**

#### **PUBLIC CONCERNÉ**

- Professionnels de la restauration
- Porteurs de projet dans le secteur CHR
- Salariés en reconversion professionnelle



## **PRÉREQUIS**

- Maîtrise suffisante du français (oral et écrit)
- Être en situation professionnelle dans le secteur de la restauration ou disposer d'un projet de création/reprise d'établissement

Ces prérequis sont vérifiés lors de l'analyse des besoins en amont de la contractualisation.

## **4. PROGRAMME DÉTAILLÉ**

### **RÉALISATION DE LA PÂTE**

- Fabrication de la pâte à pizza
- Techniques de fermentation
- Préparation des pâtons

### **MISE EN FORME**

- Façonnage des disques
- Techniques d'étalage

### **GARNITURES ET CUISSON**

- Préparation des sauces
- Préparation des garnitures
- Techniques de cuisson

### **APPLICATION DES RÈGLES D'HYGIÈNE**

- Respect des normes d'hygiène

## **5. MOYENS PÉDAGOGIQUES**

- Supports pédagogiques
- Matériel professionnel adapté
- Matières premières nécessaires
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques

## **6. ÉVALUATION**

En amont : Questionnaire de positionnement

En cours de formation : Observation lors des mises en situation pratiques

En fin de formation :

- Organisation du poste de travail
- Maîtrise des techniques de préparation
- Qualité des réalisations
- Respect des règles d'hygiène

Remise d'une attestation de fin de formation conformément à l'article L.6353-1 du Code du travail.



## **7. MODALITÉS D'INSCRIPTION ET D'ACCÈS**

La formation est dispensée en présentiel.

Après analyse des besoins et validation du projet de formation, l'entrée en formation peut être réalisée dans un délai maximum de 3 mois après contractualisation.

Cette analyse est réalisée à l'aide d'une fiche de renseignement et d'une fiche de traçabilité des besoins complétées en amont de la contractualisation.

Les modalités d'accès sont formalisées par la contractualisation (convention ou contrat de formation).

## **8. SUIVI ET TRAÇABILITÉ**

- Questionnaire de positionnement
- Feuilles d'émergence
- Fiche d'évaluation des acquis
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de fin de formation

## **9. CONFORMITÉ AU RÉFÉRENTIEL QUALIOPI**

- Analyse des besoins réalisée en amont de la formation
- Mise en œuvre de moyens pédagogiques adaptés
- Suivi et évaluation des acquis
- Traitement des retours et réclamations