

C.F.M.T  
Centre de Formation Métier et Transition  
56 Avenue Ledru Rollin  
75012 Paris  
Tél. : 01.84.25.44.55  
[directeur.exploitation@cfmtparis.fr](mailto:directeur.exploitation@cfmtparis.fr)  
Siret : 809 094 394 00016  
N° déclaration d'activité : 1175 53345 75  
N° Dokelio : AF\_0000100990



---

### *Déroulé pédagogique*

---

# Formation Intégrale Pizzaiolo

Cette formation a pour objectif de vous apprendre le métier de pizzaiolo dans son ensemble afin de vous permettre très rapidement d'être autonome dans votre nouveau métier.

La **Formation intégrale pizzaiolo** est proposée à tous, les conditions d'admission, être âgé de plus de 18 ans, une grande motivation et beaucoup de rigueur sont essentiels.

---

### *A qui s'adresse cette formation*

---

#### Profil de l'apprenant :

- En reconversion professionnel, retour à l'emploi, avoir le souhait de devenir cuisinier avec une spécialité, Pizzaiolo, être en cours de reprise ou de création d'entreprise

#### Prérequis :

- Être âgé de 18 ans
- Faire preuve d'une grande motivation et beaucoup de rigueur, notre formation est une formation intégrale mais également intensive

---

### *Objectif pédagogique*

---

L'objectif de la formation **Pizza intégrale Pizzaiolo** est l'**apprentissage** :

- Les différentes techniques de fabrication de la pizza italienne et ses variantes
- Le respect de la législation française en vigueur
- Les règles d'hygiènes primordiales au bon déroulement de votre projet

---

## *Programme de formation*

---

Durée :

Du lundi au vendredi : 9h30 à 12h30 – 13h à 17h30

Soit 40 heures réparties sur 5 jours avec pause déjeuner de 30 minutes – 15 minutes de pause le matin / 15 minutes de pause l'après-midi.

Effectif en formation :

Groupe de 4 à 6 apprenants maximum

Aspect pratique (32 heures) Formateur Guiseppe

- Fabrication de la pâte à pizza à la main
- Fabrication de 4 empâtements au pétrin
- Fabrication d'un empâtement de pizza type traiteur
- Fabrication de fougasses et petits pains pizzeria
- Fabrication de la pizza Napolitaine
- Utilisation de différentes farines
- Utilisation de la levure
- La panification et la fermentation
- La fabrication des pâtons
- La mise en forme des disques au rouleau
- La mise en forme des disques à la main
- Le travail des pelles à pizza
- Les modes de cuisson et leur gestion
- La gestion de ses pâtons dans le temps
- Utilisation des réfrigérateurs
- L'organisation du travail
- La mise en place
- La préparation des ingrédients
- La sauce tomate napolitaine
- La sauce blanche
- Les différents fromages
- La fabrication des huiles aromatiques
- Les différentes recettes de pizzas
- Les pizzas avec des tailles différentes
- Association des garnitures et présentation
- Fabrication du Tiramisu

*Différents exercices vous seront proposés au cours de la formation intégrale :*

- Travail sur la vitesse de façonnage
- Ventilation des disques
- Apprentissage et fabrication de la Calzone
- Chronologie des opérations de fabrication d'une pizza
- Méthode d'étalage pour la pâte épaisse
- Enfournage de la pizza
- Gestion des cuissons

Aspect théorique (8 heures) Formateur Guiseppe

- Histoire de la pizza,
- Choisir sa farine adaptée à sa production : connaître le type, la force, l'hydratation, la fermentation, la conservation, les avantages de sa farine,
- Choisir sa levure et l'action de celle-ci : apprendre à maîtriser la fermentation de sa pâte, tableau d'utilisation des levures,
- Connaître et savoir doser les quantités d'eau,
- Le matériel du pizzaiolo (four, pétrin, ...),
- Les 10 règles du pizzaiolo,
- La liste de marché,
- Les températures de cuisson,
- Chronologie d'empâtement,
- Poids des pâtons,
- Aspect commercial et juridique (pizzas à emporter, livraison à domicile, restaurant / pizzeria, le menu ...),

- Choisir les autres ingrédients entrant dans la fabrication de la pizza,
- Les recettes,
- Questions / réponses,
- Questionnaires à choix multiples,

*Différents exercices vous seront proposés au cours de la formation intégrale :*

- Travail sur la vitesse de façonnage
- Ventilation des disques
- Apprentissage et fabrication de la Calzone
- Chronologie des opérations de fabrication d'une pizza
- Méthode d'étalage pour la pâte épaisse
- Enfournage de la pizza
- Gestion des cuissons

HACCP Hygiène obligatoire (Formateur pour le dernier jour HACCP)

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise
- Maîtriser la qualité sanitaire de vos produits
- Préserver la qualité de conservation des produits pour mieux satisfaire les clients
- Mieux appréhender le contrôle réalisé par les pouvoirs publics
- Connaître et maîtriser la réglementation en matière d'hygiène
- Se sensibiliser à la microbiologie et connaître les principales causes des Toxi Infections alimentaires
- Maîtriser les principaux points de l'hygiène depuis la réception des matières premières jusqu'à la mise en vente de vos produits
- Savoir utiliser le Guide de Bonne Pratiques d'Hygiène et ses outils d'application
- Savoir argumenter auprès des pouvoirs publics sur les bonnes pratiques d'hygiène que vous mettez en œuvre

---

### *Organisation*

---

Le formateur principal :

Nacira Brahouni

Moyen pédagogique et techniques :

- Salle de formation équipé de matériel professionnel pour la préparation de la pâte à pizza, réfrigérateurs, fours et ustensiles de cuisine pour les apprenants.
- Espace de réflexion et de réunion
- Connexion Internet et wifi pour la présentation théorique (8 h maximum pour la formation intégrale)

Dispositif et suivi des résultats de la formation :

- Exercices et évaluation au quotidien en début de journée sur ce qui a été vu la veille.
- Exercice pratique en fin de formation avec correction
- Mise en situation dans un vrai restaurant
- Grille d'évaluation en fin de formation et validation ou non des compétences obtenues lors de la formation.

### Méthodes de formation :

- Formation pratique en cuisine : La formation pratique est essentielle pour devenir un bon pizzaiolo. Cela implique d'apprendre à préparer la pâte à pizza, à étaler la pâte, à appliquer les garnitures, à utiliser le four à pizza, etc.
- Démonstrations : Les formateurs peuvent effectuer des démonstrations pour montrer aux apprenants les techniques appropriées pour préparer et cuire les pizzas.
- Apprentissage sur le tas : Certaines formations peuvent se faire directement sur le lieu de travail, où les apprenants acquièrent de l'expérience pratique tout en travaillant aux côtés de pizzaiolos expérimentés.
- Formation théorique : Comprendre les principes de base de la cuisine, les ingrédients, les techniques de cuisson, l'hygiène alimentaire, etc., peut également faire partie de la formation.
- Utilisation de ressources : L'utilisation du support pédagogique peut compléter la formation pratique pour renforcer les connaissances théoriques.

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation pratique : Les apprenants sont évalués sur leur capacité à préparer une pizza de qualité, en suivant les normes de l'établissement en matière de saveur, de présentation et de temps de cuisson.
- Tests écrits : Des examens écrits peuvent être utilisés pour évaluer la compréhension théorique des apprenants sur les différentes techniques de cuisine, les ingrédients, la sécurité alimentaire, etc.
- Évaluation par les pairs : Les apprenants peuvent être évalués par leurs pairs ou par les formateurs pendant la formation pratique, en observant leur collaboration, leur créativité et leur capacité à suivre les instructions.
- Évaluations en situation réelle : Certains établissements peuvent évaluer les apprenants lors de périodes de travail réel, en observant leur performance dans un environnement de cuisine réelle, notamment leur capacité à gérer le stress et à maintenir la qualité pendant les périodes de forte affluence.
- Projets ou travaux pratiques : Les apprenants peuvent être assignés à des projets spécifiques, comme créer une nouvelle recette de pizza, organiser un événement de dégustation, etc., et être évalués sur la qualité de leur travail et leur capacité à innover.

### Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Il est tout à fait possible d'adapter la formation en présentielle de Pizzaiolo/Pizzaiola pour qu'elle soit accessible aux personnes handicapées, conformément aux recommandations de l'AGEFIPH (Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion Professionnelle des Personnes Handicapées).

Pour rendre la formation accessible, plusieurs mesures peuvent être prises en compte :

- Accessibilité physique : Assurer que les locaux de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap, en installant par exemple des rampes d'accès, des ascenseurs adaptés, des sanitaires accessibles, etc.
- Matériel adapté : Fournir le matériel et les équipements adaptés aux besoins spécifiques des personnes handicapées, comme des outils ergonomiques, des ordinateurs équipés de logiciels d'assistance pour les personnes malvoyantes ou malentendantes, etc.
- Formation des formateurs : Sensibiliser et former les formateurs à l'accueil et à l'accompagnement des personnes handicapées, afin qu'ils puissent adapter leur pédagogie et leurs méthodes d'enseignement en conséquence.
- Support individualisé : Proposer un accompagnement individualisé aux apprenants en situation de handicap, en mettant en place des dispositifs d'aide personnalisée, des séances de soutien supplémentaires, etc.
- Communication accessible : Veiller à ce que toute la documentation et la communication relatives à la formation soient accessibles aux personnes handicapées, en proposant par

exemple des documents en format texte facile à lire, des vidéos sous-titrées et des interprètes en langue des signes si nécessaire.