

## PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

### LA FORMATION : « Devenir Pizzaiolo – Pizzaiola »

**Durée :** 60 heures

**Nombre de minimum d'inscrits :** 1

**Nombre de places :** 2

**Coordination :** Patricia MORREVE – 06 24 71 06 32 – patricia@formagora.fr

*Programme de formation actualisé le 24/08/2025*

### PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Cette formation a pour objectif d'apporter au participant, le savoir-faire et l'autonomie nécessaire à la bonne gestion d'un poste de pizzaiolo. A l'issue de la formation les participants devront maîtriser toutes les techniques de fabrication de la pizza (préparation, fabrication, cuisson) ainsi que l'ensemble des règles nécessaires à la bonne gestion de leur secteur (règles commerciales, gestion, hygiène).

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, les participants seront capables de :

- Confectionner, fabriquer et cuire des pizzas
- Comprendre et maîtriser les règles nécessaires à la bonne gestion de leur activité (règles commerciales, gestion, hygiène)

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Pendant la formation, les participants développent des capacités à :

- Maîtriser toutes les techniques de fabrication de la pizza
- Maîtriser l'ensemble des règles nécessaires à la bonne gestion de leur secteur (règles commerciales, gestion, hygiène) : Organiser l'ensemble de son travail, Sélectionner ses ingrédients, Choisir ses fournisseurs, Elaborer une carte, Mettre en place une démarche publicitaire, Calculer le prix de vente/de revient/la marge ...

### PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

#### Contenu de la formation :

##### Introduction de la formation

- Présentation du formateur
- Rappel des objectifs de la formation
- Présentation détaillée du programme
- Recueil des attentes et objectifs précis des participants

##### Aspect pratique

- Fabrication de la pâte à pizza à la main
- La gestion de ses pâtons dans le temps
- Utilisation de la levure

- La planification et la fermentation
- La fabrication des pâtons
- Etalage au laminoir et rouleau
- Le travail des pelles à pizza
- Les modes de cuisson et leur gestion
  - Précuisson de la pâte,
  - Garnissage et 2ème enfournement de la pâte
- Utilisation des réfrigérateurs
- L'organisation du travail
- La mise en place
- La préparation des ingrédients
- La sauce tomate
- La sauce blanche
- Les différents fromages
- Les différentes recettes de pizzas
- Les pizzas avec les tailles différentes
- Association des garnitures et présentation
- L'accueil clientèles

## Aspect théorique

- Apprentissage des divers bois pour le four à bois
- Histoire de la pizza
- Choisir sa farine
- Choisir sa levure et l'action de celle-ci
- Connaître l'utilisation de l'eau
- Choisir les autres produits entrants dans la confection de la pizza
- Les recettes
- Connaître le matériel nécessaire
- Les règles du pizzeraiolo
- Vue globale de l'activité commerciale (Juridique, menu et prix de revient)
- Etat et propreté sur le lieu de travail
- Cartes fidélités et promotions

## Bilan de la formation

- Retour sur les attentes des stagiaires
- Bilan et conclusion de la formation

## Bonus

**Après la formation, dans un délai de 2 mois, les stagiaires ont la possibilité de contacter le formateur pour toutes questions et suivi de formation.**

Un temps d'échanges est prévu à chaque fin de séance : questions des participants et réponses du formateur.

## ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS UTILISÉS

L'ensemble des documents support de formation seront partagés à l'ensemble des participants.

- Moyen pédagogique : Mise à disposition des tous les ingrédients nécessaires à la confection et fabrication des pizzas.
- Moyen technique : Mise à disposition de l'espace cuisine du restaurant (Four à bois, ustensiles de cuisines...)

## PUBLIC CONCERNÉ

Formation s'adresse à toutes les personnes souhaitant ouvrir une pizzeria, à emporter ou sur place, fixe ou ambulante, en création ou en reprise, ou ceux qui veulent devenir Pizzaiolo salarié.

## PRÉREQUIS

- Avoir des connaissances minimum en écriture, lecture et mathématiques.

## ACCESSIBILITÉ

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Notre responsable formation étudiera les adaptations possibles pouvant être mises en place pour suivre la formation.

## DÉLAI D'ACCÈS

L'accès de la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 15 jours à 2 mois selon le mode de financement

## MESURES SANITAIRES

Afin d'assurer une sécurité optimale aux participants et au formateur, l'entité bénéficiaire s'engage à respecter les mesures sanitaires mises en place dans un contexte d'endémie, d'épidémie ou de pandémie.

Si les conditions ne sont pas réunies, il sera possible de réaliser la formation en distanciel ou de la reporter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroulera en présentiel dans les locaux du formateur situé en Occitanie.

- **METHODES** :  
Le formateur utilise les méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives. Il apporte des apports techniques et pratiques, couplés avec des cas pratiques afin d'intégrer au mieux les nouvelles connaissances et compétences. Aussi, les participants sont invités à participer activement à la confection et fabrication des pizzas (mise en situation).

## ÉVALUATIONS

Modalités d'évaluation :

- Un test d'évaluation des compétences est administré auprès des participants avant l'entrée en formation.
- Une évaluation diagnostique orale est réalisée en début de formation pour recueillir les attentes des participants et vérifier que celles-ci correspondent bien aux objectifs de la formation (permettant d'éviter les mauvaises orientations et ruptures de parcours).
- Des évaluations formatives via des questions orales ou écrites seront effectuées au cours de la formation.
- En fin de formation, un quizz est réalisé afin de mesurer l'assimilation des connaissances et compétences.

Modalités d'évaluation de la formation :

- A la fin de la formation, une évaluation à chaud de la formation est réalisée par les participants.

Modalités de suivi :

- Une liste des émargements sera remise à l'entité bénéficiaire ainsi qu'un certificat de réalisation.

## VALIDATION / CERTIFICATION

- A l'issue de la formation, les acquis de connaissances seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM, quizz, mise en situation...). Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- La formation n'est ni inscrite au RNCP, ni au RS.

## RÉFÉRENCES DU FORMATEUR

Les formateurs formagora sont référencés sur la base de leurs expertises dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

Pour plus de précisions sur les expertises et qualifications du formateur, merci de nous contacter.

## VOS CONTACTS

Contacts utiles pour vous apporter des précisions sur les modalités techniques et pédagogiques de cette formation :

- Pour une précision technique : Emeline au 07 79 12 17 23 - [emeline@formagora.fr](mailto:emeline@formagora.fr)
- Pour une précision pédagogique : Patricia au 06 24 71 06 32 - [patricia@formagora.fr](mailto:patricia@formagora.fr)

## INDICATEURS DE SATISFACTION ET DE PERFORMANCE POUR CE PROGRAMME

- Nombre de stagiaires formés en 2024 : N/A
  - Satisfaction globale moyenne : N/A /10
  - Note générale de la formation : N/A /10
  - Note générale moyenne attribuée aux formateurs : N/A /10

Pour plus de précisions sur les indicateurs de ce programme, merci de nous contacter.

## INDICATEURS DE SATISFACTION ET DE PERFORMANCE GLOBAUX \*

- Nombre total de stagiaires formés par formagora en 2024 : 1 318
- Nombre total de formations réalisées par formagora en 2024 : 172
- Nombre d'évaluations de satisfaction reçues : 1 208 évaluations
  - Satisfaction globale moyenne : 9,57 /10
  - Note générale de la formation : 9,21 /10
  - Préparation et organisation de la formation : 9,43 /10
  - Note générale moyenne attribuée aux formateurs : 9,91 /10

\* Toutes formations confondues

## RÉFÉRENCIEMENTS POSSIBLES

OPCO, Fonds de formation des travailleurs indépendants, France Travail, Formiris, VIVEA.  
Non finançable par le CPF.