

Pizzaïolo

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1802305F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : SMART ET COM FORMATIONS

Contenu

Objectifs

Maîtriser les techniques de pizzaïolo
Empâtement - Boulage - Etalage - Enfournage - Cuisson - Défournage
Organiser l'ensemble de son travail
Sélectionner ses ingrédients - Choisir ses fournisseurs
Elaborer une carte - Calculer le prix de vente, de revient, la marge

Programme

Connaître les différents empâtements, Direct - Indirect - Poolish
Incorporer les farines - Bouler manuellement les pâtons
Etalage manuel des pâtons - Optimiser l'étalage manuel
Travailler à plusieurs pelles sur pâte et disque en silicone ; Enfournement et défournement
Maîtriser les trois sortes de cuisson (bois, four, électrique)
Elaborer différentes sortes de pizzas ; Basique, classique - Gastronomique - Calzone (chausson)
Mise à disposition de tout le matériel nécessaire (four, pelles, frigos, pétrins, balances, farines, ingrédients, tabliers...)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209911	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	09/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802305F