

Pizzaïolo

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2103303F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : AGIPLUS

Contenu

Objectifs

- Acquérir les connaissances, les techniques et les savoirs faire de base nécessaires au métier de Pizzaïolo
- Découvrir les différentes méthodes de réalisation de pâtes traditionnelles italiennes
- Découvrir, réaliser les différentes sauces tomates, garnitures, spécialités italiennes
- Les bonnes pratiques d'hygiène en pizzeria

Programme

- Histoire de la Pizza Italienne
- Les matières premières
- Élaborer des pâtes à la main et au robot
- Le matériel
- Technique à acquérir
- Les sauces tomates, les garnitures et les spécialités
- Les bonnes pratiques d'hygiène en pizzeria

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2174922	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103303F