Pizzaïolo

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 0900763F — Mise à jour : 5 novembre 2026

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation doit permettre d'acquérir les compétences nécessaires au métier de pizzaïolo en restauration commerciale
A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de
Maîtriser l'environnement de formation
Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire Pizzeria
Réaliser les pâtons de pizzas
Réaliser les pâtons de pizzas
Réaliser l'étalage et la cuisson des pizzas
Réaliser des recettes de garnitures
Réaliser les principaux desserts italiens
Maîtriser la réalisation des pizzas en respectant les étapes d'élaboration
Effectuer une mise en place efficace
Approfondir des techniques de préparation spécifiques pour proposer des garnitures diversifiées
Réaliser un service en pizza
Comprendre les notions essentielles à l'installation commerciale

Programme

Fabrication de 2 empâtements directs au pétrin
Aspect pratique
Fabrication de la pâte à pizza à la main / pâtes à pizza (empâtements) à courte et à longue maturation
Utilisation différentes farines françaises et italiennes / de levure fraîche
La panification et la fermentation (pointage, maturation …)
La fabrication et mise en forme des pâtons - La gestion des pâtons - L'utilisation des pelles à pizza - Les modes de cuisson : bois, gaz, électrique - Utilisation des réfrigérateurs
Organisation du travail - Préparation des ingrédients - Sauces tomate napolitaine / blanche - Les différents fromages - Les différentes recettes de pizzas / différentes tailles - Association garnitures et présentation - Fabrication Tiramisu et Panna cotta
Différents exercices - Travail sur la vitesse de façonnage - Fabrication de la calzone, pizza traiteur, pizza dessert. Enfournage de la pizza - Gestion des cuissons
A la fin de chaque journée : Remise en état des locaux et matériels, Bilan en commun et en individuel - Remédiation à apporter
Mise en pratique : (contenu de la 2ème semaine) : ouverture de la pizzeria d'application au public, le midi, afin de permettre aux stagiaires de s'entraîner en situation réelle.
Initiation au service et à la production
Mise en place des préparations froides et chaudes, salées et sucrées - Réalisation en fonction des commandes clients - Finitions des pizzas et présentations sur assiette - Service : Mise en place salle de restaurant
Accueil clients, prise de commande & service - Facturation, encaissement
N.B. : alternance des stagiaires tous les jours production en fonction des commandes clients
les « cocktails bar » italiens

Confection et dégustation de 2 cocktails à base de liqueurs et d'alcools italiens.

Aspect théorique : Du lundi au vendredi de 15h00 à 16h30

Technologie et hygiène des productions

Choix des produits- Critères de qualité - Conditions de stockage - Les risques d'intoxication alimentaire - Notions d'H.A.C.C.P.

La carte : Techniques d'élaboration de la carte - Techniques d'élaboration de la carte des boissons - Choix et personnalisation des supports de communication

Approche économique de l'entreprise

Elaboration d'une fiche de revient/recette - Etablissement d'une feuille de caisse

Accueil - commercialisation : Les règles d'un accueil réussi

La construction de l'argumentaire - Les réponses aux objections - La fidélisation de la clientèle - La promotion des ventes (la carte, publicité, etc.).

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Niveau CAP, BEP**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080423S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026
2439765S	Présentiel	Rennes	01/01/2027	31/12/2027

Source : GREF Bretagne #0900763F