Pizzaïolo

Non-certifiante | Formation continue

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

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

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 ; Enfourner et défourner

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
2209911S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802305F