Le métier de pizzaïolo

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1802319F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

Acquérir les techniques de base nécessaires et des savoir-faire indispensables au métier de pizzaïolo
• La fabrication de la pâte de base à la main
• L'élaboration des préparations de base
• Les techniques de cuisson
• L'organisation du travail
• La mise en place

Programme

Pâte à pizza

- Composition et fabrication de la pâte de base à la main
- Maîtrise du temps de fermentation
- La pesée, la découpe
- Fabrication des pâtons
- Mise en forme des disques
- Les modes de cuisson
- Confection et cuisson des différentes recettes de pizzas
- Confection et mise en forme de la Calzone

Garnitures

- Confection de la sauce tomate
- Les différentes herbes aromatiques
- Les différents fromages
- Confection de pizzas dans un souci esthétique
- Les produits semi-élaborés et leur utilisation
- La pizza dessert
- Notions HACCP

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209398S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802319F