Pizzaïolo et Crêpier

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1903539F — Mise à jour : 16 septembre 2025

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation doit permettre d'acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de pizzas, de galettes et de crêpes avec garniture 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 et d'un laboratoire Crêperie
Réaliser les pâtons de pizzas
Réaliser l'étalage et la cuisson des pizzas
Réaliser les pâtons de blé noir et de froment
Effectuer le tournage et la cuisson sur les crêpières
Réaliser des recettes de garnitures
Réaliser les principaux desserts italiens
Maîtriser la réalisation des pizzas, des galettes et des crêpes en respectant les étapes d'élaboration
Savoir effectuer une mise en place efficace
Approfondir des techniques de préparation spécifiques pour proposer des garnitures diversifiées

Programme

Accueil des stagiaires et présentation de la formation - Tour de table et présentation - Visite des locaux - Information sur l'organisation, les règles d'hygiène, le matériel
Crêpier - 35 h
Les pâtes à crêpes et à galettes - Types de pâte de sarrasin et froment - Composantes/spécificités - Dérivés de produits « crêpier »
Techniques réalisation : Préparation pâtes - Techniques tournage, techniques cuisson/pliage - Organisation du travail - Optimisation matériel - Travail plaques gaz, électriques. - Techniques culottage... Fabrication différentes familles de garnitures et sucrées - Garnitures salées - Préparation pour garniture dite minute/ de mise en place - Préparation pour garniture dite « d'assemblage »
Démonstration de produits crêperie : Crêpe dentelle, thermoformage salé sucré, tuiles...
Pizzaïolo - 35 h
Aspect pratique Fabrication de 2 empâtements directs au pétrin
Aspect pratique Fabrication de la pâte à pizza à la main (empâtements) à courte maturation et à longue maturation
Utilisation de différentes farines françaises et Italiennes / de la levure fraîche - La panification et la fermentation (pointage, maturation …) - La fabrication des pâtons - L'utilisation des pelles à pizza - Les modes de cuisson et leur gestion : bois, gaz, électrique - L'organisation du travail - La mise en place - La préparation des ingrédients - Les différentes recettes de pizzas - Travail sur la vitesse de façonnage - Apprentissage et fabrication de la calzone, pizza traiteur, pizza dessert
A la fin de chaque journée : Remise en état des locaux et matériels ; Bilan en commun et en individuel ; Remédiation à apporter

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080633S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1903539F