Pizzaïolo

Non-certifiante | Formation continue

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

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

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
2174922S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103303F