Pizza Classica

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25191596F — Mise à jour : 13 mars 2026

Organisme responsable : **SAPORIZZA**

Présentation de la formation

Objectifs

Obtention des bases et fondamentaux du métier de pizzaiolo

Programme

Cette formation couvre l'ensemble des aspects du métier de la pizza classique sachant que notre méthode pédagogique est principalement axée sur la maitrise des bases et fondamentaux à travers la mise en situation.
Formation théorique (7 h environ, soir 25% du temps de formation)
Formation pratique en laboratoire pédagogique (21 h, soit 75% du temps de formation)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine
G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2150196S	Présentiel	Hillion	02/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25191596F