Pizzaïolo - intensif

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26219491F — Mise à jour : 3 septembre 2026

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation doit permettre d'accéder aux techniques essentielles du métier de Pizzaïolo en restauration.
A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de :

- Maîtriser l'environnement de formation
- Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire Pizzeria
- Réaliser les pâtons de pizzas
- Réaliser l'étalage et la cuisson des pizzas
- Réaliser des recettes de garnitures de base
- Maîtriser la réalisation des pizzas en respectant les étapes d'élaboration

Programme

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

Tour de table : présentation individuelle du projet individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation

Visite des locaux

Information sur l'organisation, les règles d'hygiène, le matériel

Aspect pratique : jour 1 et 2

Fabrication de 2 empâtements directs au pétrin

Aspect pratique : jour 1 / 2 / 3

- Fabrication de la pâte à pizza à la main
- Fabrication de pâtes à pizza (empâtements) à courte et à moyenne maturation
- Utilisation de différentes farines Françaises et Italiennes
- Utilisation de la levure fraîche et sèche active
- La panification et la fermentation (pointage, maturation …)
- La fabrication et la mise en forme des pâtons
- La gestion des pâtons dans le temps
- L'utilisation des pelles à pizza (enfournement et défournement)
- Les modes de cuisson et leur gestion
- Utilisation des réfrigérateurs
- L'organisation du travail
- La mise en place
- La préparation des ingrédients
- La sauce tomate napolitaine
- La sauce blanche
- Les différents fromages
- Les différentes recettes de pizzas

Différents exercices vous seront proposés au cours de la formation :

- Travail sur la vitesse de façonnage
- Apprentissage et fabrication de la calzone, pizza traiteur.
- Chronologie des opérations de fabrication d'une pizza
- Enfournage de la pizza
- Gestion des cuissons

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 de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

G1602 — Personnel de cuisine

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2381394S	Présentiel	Rennes	03/11/2026	05/11/2026
2381395S	Présentiel	Rennes	01/12/2026	03/12/2026

Source : GREF Bretagne #26219491F