

**ECOLE MASTRO BORGIA**  
**89, Avenue de la France Libre**  
**29000 QUIMPER**

Quimper, le 14 mai 2024

**FORMATION PIZZAIOLO**

**Séquence pédagogique**

5 Séances

35 Heures de cours

	SEANCE 1	SEANCE 2	SEANCE 3	SEANCE 4	SEANCE 5
Supports retenus nécessaires à la formation (type du document).	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Accueil, fiche de présentation du cours et des formateurs.</li> <li>✓ Vidéo de l'histoire de la pizza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fiches de différentes pelles de pizzas.</li> <li>✓ Brochures de gestion des pâtons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Brochures des ingrédients nécessaires à la pizza.</li> <li>✓ Fiche des frigos et correcte séparation des ingrédients.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fiche des différentes recettes des pizzas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vidéo des règles du pizzaiolo.</li> <li>✓ Connaître les fournisseurs (documents, fichiers...)</li> <li>✓ Fiches des prix.</li> </ul>
Contenus et outils de la formation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pétrin</li> <li>✓ Farine</li> <li>✓ Levure</li> <li>✓ Four</li> <li>✓ La panification et la fermentation</li> <li>✓ La fabrication des pâtons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le travail des pelles à pizza.</li> <li>✓ Les modes de cuisson et leur gestion.</li> <li>✓ La gestion de ses pâtons dans le temps.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Utilisation des réfrigérateurs</li> <li>✓ L'organisation du travail</li> <li>✓ La mise en place</li> <li>✓ La préparation des ingrédients</li> <li>✓ La sauce tomate napolitaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les différentes recettes de pizzas</li> <li>✓ Les pizzas avec des tailles différentes</li> <li>✓ Association des garnitures et présentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les règles du Pizzaiolo</li> <li>✓ Elaborer une carte (vidéo, fichiers....)</li> <li>✓ Mettre en place une démarche publicitaire (ordinateurs...)</li> <li>✓ Conseiller le prix de vente, de revient, la marge.....</li> </ul>
Modalités de formation	En présentiel	En présentiel	En présentiel	En présentiel	En présentiel

	SEANCE 1	SEANCE 2	SEANCE 3	SEANCE 4	SEANCE 5
Modalités de formation du formateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Montrer des outils nécessaires à la séance.</li> <li>✓ Montrer la fabrication des pâtons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Montrer les techniques de cuisson, enfournage, défournage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Expliquer les ingrédients.</li> <li>✓ Définir les principes de la mise en place.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Expliquer et faire le témoignage d'une recette.</li> <li>✓ Expliquer les principes de création.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Expliquer comment travailler.</li> <li>✓ Exposer les problématiques liées au travail.</li> <li>✓ Définir le stress.</li> <li>✓ Résoudre des problèmes.</li> </ul>
Modalités de formation du stagiaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fabriquer des pâtons.</li> <li>✓ Apprendre le temps de gestion des pâtons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Etaler une pizza à la main ou à la machine.</li> <li>✓ Cuir.</li> <li>✓ Enfournage.</li> <li>✓ Défourner.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Montrer la connaissance des ingrédients.</li> <li>✓ Savoir faire la mise en place.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Créer une recette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Créer un menu.</li> <li>✓ Résoudre une problématique créée par le formateur.</li> </ul>

	SEANCE 1	SEANCE 2	SEANCE 3	SEANCE 4	SEANCE 5
Objectifs pédagogiques détaillés des séances.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître l'histoire de la pizza.</li> <li>✓ Savoir faire les pâtons.</li> <li>✓ Connaître les techniques d'enfournement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître les techniques de cuisson.</li> <li>✓ Enfourner.</li> <li>✓ Défourner.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître les ingrédients pour créer une pizza.</li> <li>✓ Connaître les ingrédients pour garnir une pizza.</li> <li>✓ Stocker le matériel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Savoir faire une pizza.</li> <li>✓ Créer une recette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Organiser l'ensemble du travail (temps, place...)</li> <li>✓ Gérer le stress et la clientèle.</li> <li>✓ Résoudre des problématiques liées au travail.</li> <li>✓ Créer un menu.</li> <li>✓ Savoir contacter les fournisseurs.</li> </ul>
Formes de travail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Individuelles</li> <li>✓ Binômes</li> <li>✓ Îlots</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Individuelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Individuelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Individuelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Individuelles</li> <li>✓ Binômes</li> <li>✓ Îlots</li> </ul>
Evaluation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Co-évaluation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Co-évaluation</li> <li>✓ Evaluation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Co-évaluation</li> <li>✓ Evaluation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Co-évaluation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evaluation</li> </ul>