

Centre de Formation Pizzaiolo du Beaujolais  
CLAESSEN JONATHAN  
PLACE DE L'ÉGLISE – 69820 FLEURIE  
06.51.59.67.24  
531 627 081 Villefranche-Tarare  
"enregistré sous le numéro 84 69 14294 69.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément  
de l'Etat"



Intitulé de la formation :  
**PIZZAIOLO AUTONOME**  
**(Fiche version 2 du 08/11/2021)**  
**5 Jours**  
**Tarif 1250€**

Objectif pédagogique :

**L'objectif de ce stage est de devenir autonome sur un poste de pizzaiolo, de la préparation de la pâte, à la cuisson de la pizza.**

Méthode pédagogique :

**La formation se déroulera en 3 phases :**

- Une phase de théorie autour de la pizza, les différentes farines, ...
- Une phase de pratique comme défini plus bas.
- Une phase de mise à l'épreuve en situation réel.

Un tour de table est réalisé à chaque changement de séquence afin de vérifier le confort de chaque participant sur le suivi de sa formation.

Public visé :

**Toutes personnes souhaitant se former au métier de Pizzaiolo et ainsi souhaitant acquérir toutes les bases nécessaires à ce métier.**

Accessibilité :

Nous faisons tout notre possible pour que nos formations soient adaptées à tous...

Si toutefois, vous êtes en situation de handicap ou si votre état de santé nécessite une adaptation, merci de nous contacter par le moyen à votre convenance afin que l'on établisse ensemble les modalités de votre accueil.

### Moyens et supports pédagogique :

**Une salle de cours comportant tv, vidéoprojecteur, tables, chaises, livre de cours (offert à chaque stagiaire).**

**Une cuisine de restaurant pizzeria complète et adaptée au cours.**

**Toilettes et accès internet**

### Modalité d'évaluation

**Chaque stagiaire sera évalué minimum 1 fois par jour sur la partie pédagogique et 2 fois sur la partie pratique.**

**Le stagiaire devra valider les 12 compétences nécessaires à l'objectif.**

### Prérequis

**Il n'y a aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation.**

### Durée et déroulement de la formation

**Le stage se déroulera sur 5 jours consécutifs pour une durée de 32h maximum.**

**Le stage se déroulera dans les locaux situé « Place de l'église – 69820 Fleurie »**

### Sanction de fin de stage

**Le stagiaire ayant acquis les 12 compétences se verra attribuer une attestation de participation et de réussite aux méthodes de la pizza italienne et un diplôme à afficher dans son restaurant.**

### Contenu de la formation

**Le stage comprend 10 modules :**

- 1. Aliments à risque pour le consommateur.**
- 2. Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (paquet hygiène).**
- 3. Elaboration d'un diagramme de fabrication.**
- 4. Identification des dangers (analyse des risques) Biologique entre autres.**
- 5. Détermination des points critiques et des mesures préventives.**

6. Mise en place d'un système de surveillance des points critiques.
7. Etablissement d'actions correctives et d'un plan de nettoyage et de désinfection.
8. Etablissement de la documentation.
9. Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain.
10. Mise en situation et évaluation des connaissances acquises.

Contact :

Centre de Formation Pizzaiolo du Beaujolais (CFPB)

Clæssen Jonathan

Tél : 06.51.59.67.24

Mail : [contact@formation-pizza.fr](mailto:contact@formation-pizza.fr)

Place de l'église – 69820 Fleurie