



FORMATION PIZZA NAPOLITAINE

Découvrez la pizza napolitaine avec le Chef Rabah ZAOUÏ, Maître Artisan PIZZA & Maître Restaurateur et instructeur de l'AVPN, . La pizza napolitaine se distingue par sa pâte fine et moelleuse et ses ingrédients simples et frais.

OBJECTIFS

- Apprendre à préparer une pâte à pizza napolitaine traditionnelle en respectant les ingrédients et techniques de pétrissage et de levée.
- Connaître et utiliser les ingrédients typiques de la pizza napolitaine.
- Maîtriser les techniques de fabrication et de la cuisson
- Comprendre l'importance de préserver les traditions et les techniques ancestrales de la pizza napolitaine.
- Respecter le cahier des charge de l'AVPN



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



DATE

Nous consulter



DUREE

35 HEURES



LIEU

Ecole de Formation Rabah ZAOUÏ -
2 Rue Jean-François Champollion
11000 CARCASSONNE



TARIF

1750 € /participant

POSSIBILITE DE FINANCEMENT

CONSULTEZ NOTRE SITE

www.ecole-pizza.fr

INSCRIPTION/RENSEIGNEMENT

06 24 56 09 13

04 34 42 12 85



FORMATION

PIZZA NAPOLITAINE

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1 Théorique (8h)

- L'histoire de la pizza napolitaine
- L'association VERACE PIZZA NAPOLETANA
- Description de la pizza napolitaine : Margherita et Marinara
- Les ingrédients de la pizza napolitaine : eau, farine, levure, sel, tomates, mozzarella, huile d'olive extra-vierge, basilic frais, origan, ail.
- L'empâtement napolitain
- Les recettes de pizzas type Napolitaines
- Sa conservation
- Le matériel
- La cuisson

Jour 2 Pratique (7h)

- Pétrissage à la main et au pétrin
- Maîtriser la règle des températures
- Pointage
- Façonnage du pâton
- La fermentation et la conservation
- Méthodes d'abaisse et slapage
- Conception recettes Pizza Napolitaine
- Préparation sauce tomate Napolitaine
- Préparation ingrédients
- Organisation du travail

Jour 3 Pratique (7h)

- Pétrissage à la main et au pétrin
- Maîtriser la règle des températures
- Pointage
- Façonnage du pâton
- La fermentation et la conservation
- Méthodes d'abaisse et slapage
- Conception recettes Pizza Napolitaine
- Préparation sauce tomate Napolitaine
- Préparation ingrédients
- Organisation du travail

Jour 4 Pratique (7h)

- Pétrissage à la main et au pétrin
- Maîtriser la règle des températures
- Pointage
- Façonnage du pâton
- La fermentation et la conservation
- Méthodes d'abaisse et slapage
- Conception recettes Pizza Napolitaine
- Préparation sauce tomate Napolitaine
- Préparation ingrédients
- Organisation du travail

Jour 5 Préparation Examen

- Révision
- Examen

PUBLIC

Tout public

PREREQUIS

Savoir lire, écrire, base de langage: français

ADMISSION

Procédure de positionnement - Entretien

ACCESSIBILITE

Conforme aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Plateau technique équipé de matériels professionnels. Tenue Pizzaiolo(a) - Guide Technique

INTERVENANT

Rabah ZAOUI, Chamion de France et du Monde PIZZA, Maître Artisan, Maître Restaurateur, Instructeur AVPN

MODALITE EVALUATION

QCM

Examen (4h) : mise en situation devant un jury de l'AVPN

VALIDATION

Certificat de formation délivré par l'AVPN

Code Rome :

G1604 : fabrication de crêpes ou pizza

Indicateurs de Résultats

Retrouvez nos indicateurs de résultats sur notre site