



FABRICATION DE PIZZA CONTEMPORAINE ET NAPOLITAINE

Découvrez l'art de la pizza avec le Chef
Rabah ZAOUI, Maître Artisan PIZZA & Maître
Restaurateur.

Apprenez directement d'un chef reconnu
pour son savoir-faire et sa créativité.

OBJECTIFS

- Réaliser un empâtement adapté au style de pizza choisi (direct, indirect ou napolitain)
- Façonner une abaisse conforme à la main
- Maîtriser la cuisson contemporaine et napolitaine
- Composer un dressage cohérent et esthétique
- Concevoir et élaborer une pizza signature
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire



DATE

Consultez notre site



DUREE

35 HEURES



LIEU

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



TARIF

1000 € /participant

POSSIBILITE DE FINANCEMENT

CONSULTEZ NOTRE SITE

www.ecole-pizza.fr



INSCRIPTION/RENSEIGNEMENT

06 24 56 09 13
04 34 42 12 85



FABRICATION DE PIZZA CONTEMPORAINE ET NAPOLITAINE

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1 Pause déjeuner : 1 heure

- Identifier et comprendre l'utilisation des ingrédients qui constituent la pâte (farine, levure, eau, huile olive, sel)
- Explication du choix du matériel : Fours, meubles, pétrins, chambre froide
- Confectionner une pâte "directe"

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 2 Dégustation des pizzas : 1 heure

- Préparation des sauces et découpage des légumes
- Effectuer l'empâtement "direct"
- Réaliser un empâtement indirect au levain levure (1ère phase)
- Acquérir les techniques d'abaissement des pâtons (étalage), garniture et cuisson
- Introduction aux gestes napolitains

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 3 Dégustation des pizzas : 1 heure

- Assemblage de l'empâtement levain, levure de la veille (2ième phase)
- Sortie des pâtons à température ambiante
- Allumage four et explication du fonctionnement (sole, voûte)
- Procéder à la mise en place des préparations élaborées
- Mise en place des ingrédients en vitrine
- Technique de l'abaisse des pâtons (contemporain et napolitain)
- Garniture des pizzas avec les ingrédients choisis
- Utilisation des différentes pelles
- Apprentissage de la technique afin de maîtriser la cuisson
- Décoration et design, Pizza signature, classique, gourmande
- Conception de la fiche technique : Pizza signature

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 4 Dégustation des pizzas : 1 heure

- Apprentissage de la technique de la maîtrise de cuisson
- Mise en situation en autonomie : fabrication de la pâte "direct"
- Mise en situation individuelle : abaisse des pâtons, ouverture des disques, garnissage, l'esthétique, la cuisson, la décoration des différentes pizzas (Contemporaine et Napolitaine).

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 5

Mise en situation devant un jury de professionnel

Epreuves pratiques :

- Réalisation d'une pizza signature contemporaine
- Réalisation d'une pizza napolitaine

Entretien oral avec le jury

PUBLIC

Tout public : Salarié(e)s - Chefs Entreprises - demandeur emploi - en reconversion



PREREQUIS

Savoir lire, écrire et bases de calculs
Base de langage : Français



ADMISSION

Test de positionnement et entretien physique ou téléphonique



ACCESSIBILITE

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



METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Plateaux techniques équipés de matériel professionnels
Tenue pizzaïolo(a) - Guide pédagogique
PMS digitalisé
Travaux pratiques - mises en situation



INTERVENANT

Rabah ZAOUÏ, Champion de France et du Monde
Pizza, Maître Artisan et Maître Restaurateur



MODALITES D'EVALUATION

Evaluation continue pratique
Evaluation finale en mise en situation devant un jury professionnel et entretien oral



VALIDATION

Attestation des acquis et des compétences délivrée à l'issue de la formation
Attestation de formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

CODE(S) ROME :

G1604 - Fabrication de crêpes ou pizza



INDICATEURS DE RESULTATS

Retrouvez nos indicateurs de résultats sur notre site