

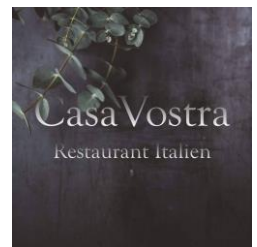
## SAS CASA VOSTRA

68 bis, avenue des Pyrénées

31600 MURET

Email : [frederic.razzetto@yahoo.com](mailto:frederic.razzetto@yahoo.com)

Tel : 06 09 07 87 61



## FORMATION PIZZAIOLO(A) DE TRADITION ITALIENNE

### LES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES DE LA FORMATION :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Maîtriser la technique d'empatement ;
- Maîtriser le façonnage des pizzas ;
- Savoir garnir une pizza ;
- Maîtriser le temps de cuisson ;
- Savoir gérer des approvisionnements ;
- Savoir mettre en place un service.

### PUBLIC VISÉ :

Tout public (Salariés, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion professionnelle, projet de création d'entreprise, dirigeants).

### NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS :

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.

### DURÉE DE LA FORMATION :

35 heures, réparties sur 5 journées.

Horaires : du mardi au samedi : 9h-12h / 14h-18h.

### LES MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

La formation s'effectue **en présentiel** dans les locaux de l'organisme de formation (restaurant) et avec les moyens techniques mis à disposition par le formateur.

Les stagiaires devront venir en tenue décontractée mais correcte, jambes couvertes et chaussures fermées, cheveux attachés si cheveux longs.

La formation est constituée :

- D'une **partie théorique** (démonstration par simulation d'une journée d'activité par le formateur) avec des supports pédagogiques (***livret du stagiaire***) qui seront mis à la disposition de chaque stagiaire en amont de la formation par voie électronique, puis en version papier le premier jour de la formation.
- D'une **partie pratique** (application par le biais d'exercices et cas pratiques réalisés par les stagiaires selon diverses simulations - mises en situation professionnelles).

## SAS CASA VOSTRA

68 bis, avenue des Pyrénées

31600 MURET

Email : [frederic.razzetto@yahoo.com](mailto:frederic.razzetto@yahoo.com)

Tel : 06 09 07 87 61



- D'interactions continues entre le stagiaire et le formateur

### CONTENU DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

#### INTRODUCTION (1h) :

**Présentation de la formation** (méthodologie, modules, objectifs, planning) et du formateur ;

**Présentation de chaque stagiaire**, son parcours, ses besoins, ses projets, son ressenti au départ de la formation.

Distribution du livret du stagiaire en version papier.

#### MODULE 1 (4 heures) - Règles d'hygiène et de sécurité

Tenue et lavage des mains, entretien et nettoyage des surfaces, stockage des denrées, règles d'utilisation et entretien du matériel.

#### MODULE 2 (6 heures) - Etablir un protocole d'empatement

Vocabulaire associé au protocole, température de la pièce de travail, choix de la farine et de son W, savoir identifier le besoin et choisir ses produits de base, établir les proportions entre chaque ingrédient composant la pâte, durée de pétrissage mécanique, durée de picage, façonnage et boulage des pâtons.

#### MODULE 3 (6 heures) - L'étalage à la main, garnissage et cuisson

Notion de température, délai pour sortir les pâtons du réfrigérateur avant leur utilisation, intérêt de l'étalage à la main, connaître la technique de l'étalage à la main, connaître le protocole italien du garnissage, connaître la technique pour la cuisson d'une pizza.

#### MODULE 4 (4 heures) – L'approvisionnement

Présentation de nos différents types de fournisseurs, apprendre à commander la juste quantité en fonction du débit moyen et des fréquences de réassort.

#### MODULE 5 (11 heures) – La mise en place

Apprendre les découpes au couteau, les découpes au robot, les découpes à la trancheuse, les cuissons au fourneau et au four de nos différents produits (légumes, fromages, charcuteries), apprendre à anticiper les besoins quantitatifs d'un service et se mettre à disposition les produits en quantité suffisante. Savoir organiser son espace de travail et éviter les déplacements inutiles.

## SAS CASA VOSTRA

68 bis, avenue des Pyrénées  
31600 MURET

Email : [frederic.razzetto@yahoo.com](mailto:frederic.razzetto@yahoo.com)

Tel : 06 09 07 87 61



### MODULE 6 (3 heures) – ÉVALUATION FINALE - Mise en situation professionnelle

Épreuve écrite composée de 10 questions apportées par la théorie vue dans le livret du stagiaire.

Epreuve pratique : réalisation en autonomie d'un empâtement jusqu'au façonnage, réalisation d'une commande de 4 pizzas différentes (selon la carte), de l'étalage à la sortie du four.

**CONCLUSION :** Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires.

### L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION :

Frédéric Razzetto a occupé de nombreux postes comme directeur de magasin et directeur général dans la grande distribution spécialisée pendant 15 ans puis a créé plusieurs restaurants ces 10 dernières années.

Aujourd'hui fort d'une grande renommée de ses établissements, son objectif est de transmettre son savoir.

### LES MOYENS D'ÉVALUATION MIS EN ŒUVRE ET SUIVI :

- Une **feuille d'émargement** sera distribuée, datée et signée chaque jour (matin et après-midi) par chaque stagiaire et par le formateur.

- Le **contrôle des acquis** s'effectue tout au long de la formation, validant chaque étape par des mises en situation pratiques et des questions orales.

- Une **évaluation finale des compétences** de la formation, composée de deux épreuves :

- Une épreuve écrite composée de dix questions sur toute la théorie apportée par le livret du stagiaire.
- Une épreuve pratique, à réaliser en autonomie totale, selon les deux exercices suivants :

- un empâtement complet jusqu'au façonnage.

- quatre pizzas différentes en une seule fois (au choix du formateur le jour de l'évaluation et avec l'appui de notre carte à pizza), en passant par les quatre étapes : étalage, garnissage, cuisson et sortie du four.

- Un **certificat de réalisation** sera remis à chaque stagiaire après évaluation des compétences par le formateur.

- Un **questionnaire de satisfaction** de la formation sera remis à chaque stagiaire le dernier jour de formation.

### DÉLAI D'ACCÈS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION :

Pour tout contrat conclu à distance ou hors établissement, l'inscription s'effectue au minimum 14 jours avant le début de la formation, tout d'abord par une prise de contact par mail : [frederic.razzetto@yahoo.com](mailto:frederic.razzetto@yahoo.com) ou par téléphone au 06 09 07 87 61.

L'entrée en formation est ensuite validée suite à un entretien téléphonique dont l'objectif est de collecter les besoins du bénéficiaire et de prendre en compte ses attentes.

## SAS CASA VOSTRA

68 bis, avenue des Pyrénées  
31600 MURET

Email : [frederic.razzetto@yahoo.com](mailto:frederic.razzetto@yahoo.com)

Tel : 06 09 07 87 61



Lors de cet échange nous informons le bénéficiaire sur le calendrier, la durée et le lieu de la formation, les objectifs visés, les évaluations, l'organisation et le déroulement, ainsi que les possibilités de financement de l'action.

Une convention de formation, accompagnée d'un devis, est ensuite adressée pour validation par le bénéficiaire (employeur ou individu) et sera à compléter et à nous retourner daté et signé afin de finaliser votre inscription.

Un questionnaire individuel de positionnement sera remis en amont de la formation à chaque stagiaire afin de pouvoir évaluer au mieux les besoins, les attentes et les objectifs de chacun.

### TARIF :

Le coût total de la formation s'élève à 1500 € TTC (dont TVA 20%).

### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toute question, merci de contacter Frédéric Razzetto : [frederic.razzetto@yahoo.com](mailto:frederic.razzetto@yahoo.com) - 06 09 07 87 61.

### CONTACT

Frédéric Razzetto : [frederic.razzetto@yahoo.com](mailto:frederic.razzetto@yahoo.com) - 06 09 07 87 61.