OLIMA GROUP
FORMATION · CONSEIL · ACCOMPAGNEMENT

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Pizzaiolo

Préparer et cuire des pizzas artisanales.

DURÉE **De 7 h à 35 h selon votre besoin**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Inter : 490 € HT par participant et par jour · Intra : sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : préparer et cuire des pizzas artisanales.

Objectifs opérationnels : à l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Travailler la pâte et les garnitures
- Maîtriser la cuisson au four à bois et à gaz.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants, salariés et indépendants exerçant dans le secteur « Restauration traditionnelle ».

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Matières premières et pâte à pizza

- Choix des farines, force et taux d'hydratation
- Levure, levain et rôle du sel
- Pétrissage manuel et mécanique
- Calcul des recettes de pâte selon le volume de production

Module 2 — Fermentation et gestion des pâtons

- Pointage, boulage et apprêt
- Fermentation longue au froid et planification
- Conservation des pâtons et gestion des stocks journaliers
- Diagnostic des défauts de pâte et corrections

Module 3 — Façonnage et garnitures

- Étalage à la main et techniques de façonnage
- Sauces de base et préparations maison
- Choix et dosage des fromages, charcuteries et légumes
- Pizzas classiques et créations de saison
- Pizzas blanches, calzone et déclinaisons

Module 4 — Cuisson au four à bois et à gaz

- Fonctionnement des fours à bois, à gaz et électriques
- Montée en température, gestion de la sole et de la voûte
- Enfournement, rotation et défournement
- Entretien et nettoyage du four en sécurité
- Adaptation de la cuisson selon le type de pizza

Module 5 — Production en service et mise en pratique

- Organisation du poste pizzaiolo et de la mise en place
- Atelier : service simulé avec enchaînement de commandes
- Calcul du coût de revient par pizza
- Création d'une pizza signature pour l'établissement
- Évaluation de la régularité et de la qualité du produit fini

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention,

sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.