

## Pizzaiolo / Pizzaiola

### Empâtements indirects « poolish » et « biga » - Niv PRO 2

La Formation by Mam'Zelle Pizza propose une formation de perfectionnement pour les pizzaiolos/pizzaiolas professionnels(les), en apprenant de nouvelles typologies de pizza : pizza in teglia et pizza in pala  
A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des empâtements directs sur « Autolyse » et indirects « poolish » et « biga »

**Durée :** 35 heures (5 jours)

#### Profils des apprenants

- Salariés de restaurant et pizzéria
- Demandeurs d'emploi
- Pizzaiolos professionnels en exercice qui veulent se perfectionner

**Prérequis :** Avoir suivi la formation Pizzaiolo Niveau PRO 1

Ou être un pizzaiolo professionnel maîtrisant le protocole d'empâtement direct (entretien pré-formation)

#### Accessibilité et délais d'accès

- Accès à cette formation à l'initiative de l'entreprise pour ses salariés, un particulier à son propre compte, un financeur (Pôle Emploi, OPCO, ...)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap : une prise en charge adaptée sera recherchée en lien avec Ressources Handicap Formation / Agefiph
- Délai d'accès : 1 mois environ avant le démarrage de la session
- Référent Pédagogique et Handicap : Thierry GOURREAU - Tel : 0262 02 84 42 - administratif@mamzellepizza.fr

#### Objectifs pédagogiques

- Réaliser un empâtement direct sur autolyse
- Comprendre la différence entre : pizza classique, pizza In Teglia et Pizza In Pala
- Réaliser des empâtements à haute hydratation
- Réaliser la 1ère phase et 2ème phase des empâtements indirects « poolish » et « biga »
- Contrôler les températures et la fermentation de la pâte
- Acquérir les gestes techniques pour : diviser, peser, bouler, étaler et cuire la pizza in Teglia et la pizza In Pala
- Réaliser une pizza classique sur empâtement Biga et Poolish
- Utiliser l'application « Master Biga »
- Evaluer les différences de fermentation et aromatique entre les empâtements « poolish » et « biga »

#### Contenu de la formation

##### Jour 1 :

- Rappel sur les différentes typologies de pizza et les différents empâtements
- Lancer un empâtement direct pour pizza classique sur Autolyse
- Faire les calculs pour préparer un poolish
- Exercices pratiques : Effectuer plusieurs calculs de poolish pour pizza classique
- Démarrer un Poolish

# La Formation by Mam'Zelle Pizza

32 Rue du Docteur Henri Roussel  
97430 LE TAMPON



V0 : Janvier 2022

V1 : Janvier 2023

V2 : Janvier 2024

## Jour 2

- Finaliser l'empâtement réalisé sur POOLISH
- Diviser et bouler
- Empâtements directs pour Pizza In Teglia et Pizza In Pala
- Qu'est-ce qu'une Biga et comment la réaliser ?
- Exercices pratiques : réalisation de calculs. Réalisation d'une Biga

## Jour 3

- Finaliser l'empâtement réalisé sur BIGA
- Diviser et bouler
- L'application Master Biga : qu'est-ce que c'est et comment l'utiliser ?
- Exercice pratique : Etaler et précuire les Pizzas In Teglia et In Pala

## Jour 4

- Finaliser l'empâtement réalisé sur BIGA
- Diviser et bouler
- Exercices pratiques : Etalage, cuisson et garnissage de Pizza In Teglia et Pizza In Pala

## Jour 5

- Tests d'évaluation individuelle :
  - Réalisation d'une pizza In Teglia OU une Pizza In Pala
  - Quiz : Evaluation de la partie théorique
- Synthèse et partage avec le groupe : Dégustation, évaluation visuelle et technique
- Bilan final de la formation

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Formation animée par Thierry GOURREAU, certifié Maître Pizzaiolo Instructeur en 2014 par l'Association des Pizzerias Françaises, Vice-Champion du Monde « Pizza in pala » (Parme 2018), Champion du Monde "Pizza classique" (Melbourne 2016)

### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Mise à disposition d'un plateau technique complet, équipé de matériel professionnel pour pizzaiolo
- Exposés théoriques
- Partage d'expériences avec le formateur
- Remise d'un livret récapitulatif des points essentiels vus en formation

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuille de présence signée par demi-journée
- Mises en situation pratiques : plateau technique équipé de matériel professionnel pour pizzaiolo
- Evaluation individuelle en fin de formation : QCM pour l'évaluation de la partie théorique.  
Partie pratique : réalisation d'une pizza in Teglia ou in Pala
- Délivrance d'une attestation individuelle de formation avec mention des acquis
- Questionnaire d'évaluation à chaud

## Prix

Coût : 1 750 € / personne pour une session de 5 jours (35 heures) - soit 50.00 €/heure

Pour toute demande, nous consulter :

**Tel : 0262 02 84 42 - administratif@mamzellepizza.fr**

Sous conditions d'éligibilité, cette formation peut être prise en charge dans le cadre de la formation professionnelle continue (Pôle Emploi, Région, ...)

**SARL Mam'Zelle Pizza**

32 Rue du Docteur Henri Roussel – 97430 LE TAMPON

SIRET N° 809 721 608 00044

Déclaration d'Activité N° 04 97 32098 97 – Préfecture de la Région Réunion - Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat

