

Perfectionnement pizza et levain naturel

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et
contact

ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE
PIZZA ET PANIFICATION
NATURELLE
Bartolo CALDERONE
05.57.99.46.95
administration@epppn.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

- Professionnels - Pizzaiolos souhaitant se perfectionner Au moment de l'inscription, un entretien individuel permet de mieux orienter chaque stagiaire vers le niveau le plus adapté. Il est demandé au stagiaire également de remplir un test afin de permettre à l'école d'évaluer les connaissances de chaque participant et d'adapter la formation aux besoins du groupe constitué. Chaque cours est constitué de différents modules durant lesquels les formateurs reprennent les notions de base et les approfondissent progressivement, afin de pallier aux différences éventuelles de niveaux entre les stagiaires.

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Le levain naturel en pizzeria. Deux journées de formation professionnelle sur la production de pizza au levain dédiées aux pizzaiolos et aspirants pizzaiolos. Le cours se concentre sur l'utilisation du levain naturel pour la préparation de pizzas en fournissant une analyse théorique et pratique sur les différents types levains. L'accent sera mis sur la fabrication, la gestion et la correcte utilisation du levain en pizzeria. Le cours se poursuit sur les techniques de fabrication de l'empâtement à base de levain naturel.

Contenu et modalités d'organisation

ORGANISATION DE LA FORMATION 1. Le levain naturel 2. La diversité des levains, leur intérêt nutritionnel et organoleptique 3. Fabrication des grandes familles des levains 4. La gestion du levain en pizzeria 5. Réalisation des pizzas au levain naturel 6. La panification consciente : blés anciens (variétés locales), biodiversité et expérimentation L'ensemble des exercices pratiques est réalisé au sein du laboratoire et le travail de production est effectué principalement en autonomie. Les aspects professionnels et techniques relatifs à la future installation du stagiaire sont abordés au cours de la formation de manière théorique et concrète. Un réseau de formateurs et intervenants extérieurs apporte une vision complémentaire des problématiques liées au monde de la pizza et de la panification.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

> **Attestation de fin de formation**

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00217709	du 02/02/2021 au 03/02/2021	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE		Non éligible	FPC

00217712	du 16/03/2021 au 17/03/2021	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	Non éligible	
00229040	du 27/04/2021 au 28/04/2021	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	Non éligible	
00229475	du 03/05/2021 au 31/12/2021	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	Non éligible	
00236129	du 09/11/2021 au 10/11/2021	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	Non éligible	
00250542	du 25/01/2022 au 26/01/2022	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	Non éligible	
00392352	du 06/12/2023 au 07/12/2023	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	Non éligible	
00395508	du 07/02/2024 au 09/02/2024	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	Non éligible	
00395509	du 16/04/2024 au 18/04/2024	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	Non éligible	

00508115

du 02/10/2024 au
04/10/2024

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

Non
éligible

FPC