

Formation intensive de panification pour pizzaiolo - CQP Pizzaiolo avec HACCP

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@eppn.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

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

Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Pizzaiolo Apprendre les fondamentaux de la panification en mettant l'accent sur la pratique des gestes techniques, indispensable à la maîtrise du métier de pizzaiolo ; Connaître les différentes méthodes de fermentation de la pâte à pizza ; Maîtriser les phases de préparation et les procédés de fabrications de la pizza ainsi que les techniques de manipulation de la pâte.

Contenu et modalités d'organisation

La formation de déroule en 3 temps : 1. Fondamentaux (modules 1-6) - 2. Maîtrise (modules 7-10) - 3. Mise en situation réelle
MODULE 1 : "Les notions de base et le matières premières". Présenter les rôles structurels et fonctionnels des différents ingrédients de la pâte à pizza.
MODULE 2 : "Techniques et procédés de panification". Atteindre une maîtrise des pesées, du calcul des paramètres de température et d'hydratation des pâtes à pizza.
MODULE 3 : "Méthode de fermentation et panification naturel". Maîtriser les différentes méthodes de fermentation et s'initier à l'utilisation du levain naturel.
MODULE 4 : "Procédés de fabrication et techniques de manipulations". Maîtriser les techniques d'étalage manuel et à adapter le processus en fonction d'anomalies constatées.
MODULE 5 : "Production, cuisson, garniture" Prendre en compte les dernières étapes de la fabrication des pizzas (réglage du four, enfournement et défournement).
MODULE 6 : "Formation spécifique en hygiène alimentaire secteur restauration alimentaire" Principes et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
MODULE 7 : "Blés anciens (variétés locales, biodiversité et expérimentation)" Perspective spécialisée sur le domaine de blés indigènes et sur l'utilisation des farines qui en dérivent.
MODULE 8 : "Méthodes de fermentations au levain naturel" Techniques de fabrication de l'empatement à base de levain naturel. Maîtrise des différentes étape du pétrissage et des fermentations au levain naturel.
MODULE 9 : "La pizza d'aujourd'hui : gestion, approvisionnement, développement durable" Innovations et expérimentations dans le domaine de la pizza. Étude des indicateurs pour créer un concept culinaire rentable.
MODULE 10 : "La pizza de demain : identités, sociologie, marketing" Principes qui régissent notre comportement alimentaire et tendances et émergences culinaires actuelles. Consommation éthique, locale et durable.
LA MISE EN SITUATION RÉELLE Une pizzeria pédagogique à disposition (16h) pour mettre en pratique les compétences acquises, mobiliser la créativité et le sens de la coopération des stagiaires
 Situation de travail réelle Mise en situation : transmission et partage Réalisation des

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

Validation(s) Visée(s)

CQP pizzaiolo - Sans niveau spécifique

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00258354	du 31/01/2022 au 05/02/2022	BORDEAUX (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE		MON COMPTE FORMATION	FPC

00258631

du 21/02/2022 au
26/02/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00258630

du 21/02/2022 au
26/02/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00258632

du 14/03/2022 au
19/03/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00258633

du 28/03/2022 au
02/04/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00258634

du 25/04/2022 au
30/04/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00258635

du 09/05/2022 au
14/05/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00258636

du 13/06/2022 au
18/06/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00258637

du 27/06/2022 au
02/07/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00258629

du 25/07/2022 au
30/07/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00258638

du 25/07/2022 au
30/07/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00294154

du 22/08/2022 au
27/08/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00294155

du 12/09/2022 au
17/09/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00294157

du 03/10/2022 au
08/10/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00294159

du 24/10/2022 au
29/10/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00294164

du 07/11/2022 au
12/11/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00294165

du 21/11/2022 au
26/11/2022

BORDEAUX
(33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00294204	du 12/12/2022 au 17/12/2022	BORDEAUX (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	
00332859	du 16/01/2023 au 21/01/2023	BORDEAUX (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	
00332862	du 30/01/2023 au 04/02/2023	BORDEAUX (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	
00332863	du 06/02/2023 au 11/02/2023	BORDEAUX (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	
00332864	du 27/02/2023 au 04/03/2023	BORDEAUX (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	
00332869	du 27/03/2023 au 01/04/2023	BORDEAUX (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	
00332871	du 17/04/2023 au 22/04/2023	BORDEAUX (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	
00352823	du 17/04/2023 au 22/04/2023	()	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	

00347991

du 05/06/2023 au
26/08/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00347993

du 12/06/2023 au
17/06/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00347996

du 26/06/2023 au
01/07/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00347998

du 24/07/2023 au
29/07/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00352824

du 21/08/2023 au
26/08/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00352825

du 11/09/2023 au
16/09/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00352830

du 11/09/2023 au
16/09/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00352829

du 11/09/2023 au
16/09/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00352831

du 25/09/2023 au
30/09/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00373122

du 23/10/2023 au
28/10/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00373123

du 13/11/2023 au
18/11/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00373124

du 11/12/2023 au
16/12/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC