



DEMANDE D'INSCRIPTION STAGE 2 ETOILES  et  ETOILES

**PARIS ET CAP D'AIL**

Institut de la Cuisine Italienne - École Française de Pizzaiolo

83 avenue du 3 Septembre - 06320 CAP D'AIL - Tél. 04 93 78 02 02 Fax 09 81 40 89 83

Formation déclarée à la DRTEFP PACA sous le n° 93 06 06 22 706

N° Siret : 49 500 339 400 014



Je soussigné .....

Adresse : .....

Code Postal.....Commune.....

Tél. :..... Port. :.....

E-mail : .....

**Souhaite m'inscrire au stage 2 qui aura lieu du lundi au mardi de 9h à 17h30 et le mercredi de 9h à 13h et/ ou au stage 3 Etoiles qui aura lieu du mercredi 14h00 au vendredi 14h**

- du 21 au 25 Novembre 2011 à Paris
- du 9 au 13 Janvier 2012 à Paris
- du 05 au 09 Mars 2012 à Paris
- du 16 au 20 Avril 2012 à Cap d'Ail

- 600 € pour le stage Expert 2 Etoiles ou Acrobatique 3 Etoiles préciser lequel : .....
- 1000 € pour les deux stages

**Hébergement sous réserve de disponibilités sur Cap d'Ail** (sauf juillet et août) :  
45€ / Nuit / Pers. en studio tout équipé +loggia et vue mer (confirmation 15 jours avant la formation)

**Tarifs soumis à modifications en fonction de la période. Se renseigner auprès de l'Ecole**

Nombre de nuits : .....

Date d'arrivée : ...../...../.....

Date de départ : ...../...../.....

**Ma formation sera prise en charge par l'organisme :**

Nom : .....

Adresse : .....

Tel : .....

Mail : .....

Contact : .....

**Pour les personnes prises en charge par un organisme, l'acompte sera rendu ou remboursé après paiement par le financeur**

**10% de remise sur paiement anticipé de la formation (uniquement pour les personnes non prises en charge et au minimum 15 jours avant le début de la formation).Je joins les conditions de participation signées à mon bulletin d'inscription rempli et au chèque d'acompte de 150€**

## **PROGRAMME DE FORMATION**

### **STAGE EXPERT 20 Heures**

- Utilisation des farines Fortes
- Travail et concours de vitesse
- Pizza Napolitaine STG
- Empâtement indirect ou poolish
- Fabrication de la pâte avec la farine de soja
- Le malt
- Le levain mère
- Utilisation de la semoule de blé dur
- Apprentissage de + de 20 recettes originales et haut de gamme comme la Pizza Volcano,
- Délice de Camembert, Foccacina, Médailon de Chocolat...etc
- Travail de différents ingrédients
- Les Pizzas desserts
- Limoncello, crème de Limoncello
- Panna Cotta
- Pate bord au fromage
- Sauce tomate Fraîche
- Pate épaisse in Teglia à la Romaine

**Objectifs : formation complémentaire qui renforcera vos connaissances en élargissant la gamme de produits que vous proposez à votre clientèle. Idéal pour participer aux différents Championnats de France et du Monde.**

### **STAGE ACROBATIQUE 15 Heures**

- Prise de contact avec l'acrobatie
- Utilisation de farines adaptées
- Entraînement de base avec un disque en silicone fourni
- Fabrication de pate à pizza acrobatique
- Apprendre à étaler la pate au rouleau ou à la main
- Entraînement à la pate à pizza acrobatique
- Maniement d'un grand disque acrobatique
- Main gauche / Main droite

**Objectifs : suivant la dextérité de chacun, l'encadrement vous exercera à la pratique de multiples acrobaties. Ces nouvelles compétences vous permettront de proposer une animation dans votre commerce qui sera attractive pour votre clientèle et qui vous permettra par sa touche fantaisiste de vous démarquer de la concurrence.**

**Tous les stages sont encadrés par des professionnels, les cours du stage acrobatique seront donnés par le Triple Champion du Monde de pizza acrobatique Paolino Bucca ou le vice champion du monde Antonio Fiorillo**

[www.ecoledepizzaiolo.com](http://www.ecoledepizzaiolo.com)

ECOLE FRANCAISE DE PIZZAIOLO  
83, Avenue du 3 Septembre 06320 CAP D'AIL

☎ 04.93.78.02.02- Fax 04.93.78.02.02

E Mail : [efpizza@orange.fr](mailto:efpizza@orange.fr) Site web : [www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com](http://www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com)

Formation déclarée auprès de la Direction Régionale du Travail et de la Formation Professionnelle en Région PACA sous le numéro : 93 06 06 22 706 N° Siret : 49 500 339 400 014



www.ecoledepizzaiolo.com

## Conditions de Participation

- Les participants s'engagent à suivre chaque journée du cursus de formation auquel ils sont inscrits.
- Toute formation commencée est due en totalité. En cas d'interruption pour cas de force majeure, le participant pourra reprendre sa formation dans un autre cycle sans coût supplémentaire.
- Le paiement du solde de la formation devra être effectué le premier jour.
- Si le stagiaire est pris en charge par un organisme, il s'engage à effectuer les démarches nécessaires auprès de celui-ci (l'attestation de prise en charge devra être présentée dès le premier jour de la formation)
- Les participants à nos formations sont enregistrés au fur et à mesure de la réception de leur bulletin d'inscription accompagné des arrhes correspondants (150€ à l'ordre de l'EFP) et de la convention de formation signée (si prise en charge)
- Une confirmation de l'inscription et une convocation sont envoyés à chacun.
- Si l'annulation intervient moins de 30 jours avant le début de la formation, 150€ resteront acquis à Ecole Française de Pizzaiolo.
- Pour des raisons pédagogiques, si le nombre de participants à une formation est insuffisant, l'Ecole Française de Pizzaiolo se réserve le droit d'ajourner la formation, 2 semaines avant la date prévue. Dans ce cas, les sommes versées seront remboursées intégralement.
- L'Ecole Française de Pizzaiolo se réserve le droit de modifier le programme ainsi que les animateurs annoncés, en cas de nécessité absolue.
- La signature de ce bulletin d'inscription vaut acceptation des conditions ci-dessus
- Chaque participant deviendra membre du Club de Pizzaiolo.

Fait à .....

Le..... Signature :

### **Pièces à joindre au dossier :**

**-le bulletin d'inscription rempli**

**- un chèque d'acompte de 150€ pour la formation**

**- un chèque correspondant au montant de l'hébergement (uniquement pour Cap d'Ail)**

**-une photo d'identité**

**-les conditions de participations signées**

---

## **ECOLE FRANCAISE DE PIZZAIOLO**

83, Avenue du 3 Septembre 06320 CAP D'AIL

☎ 04.93.78.02.02- Fax 09.81.40.89.83

E Mail : [efpizza@orange.fr](mailto:efpizza@orange.fr) Site web : [www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com](http://www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com)

**FORMATION DÉCLARÉE AUPRÈS DE LA DIRECTION RÉGIONALE DU TRAVAIL ET DE LA FORMATION  
PROFESSIONNELLE EN RÉGION PACA**

**sous le numéro : 93 06 06 22 706**

**N° SIRET 495 003 394 00014**