



“Formation Pizzaiolo” 1 Etoile★

www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser en annexe, un dossier relatif au stage “Formation Pizzaiolo” que vous envisagez de suivre dans notre établissement.

Vous obtiendrez lors de ce stage une attestation de Pizzaiolo et suivrez la formation Hygiène obligatoire.

Cette formation est ouverte à tous : débutants, créateurs d’entreprises, repreneurs, professionnels de l’hôtellerie, pizzaiolos...

Vous voudrez bien nous faire retour du bulletin d’inscription soigneusement complété et accompagné de votre règlement à l’adresse suivante :

**“INSTITUT DE LA CUISINE ITALIENNE”
ÉCOLE FRANÇAISE DE PIZZAIOLO
83 avenue du 3 Septembre, 06320 CAP D’AIL**

Nous vous remercions de votre confiance, et vous prions d’agréer, Madame, Monsieur, l’expression de nos meilleurs sentiments.

Pour toute information supplémentaire,
contactez M. RIEM Eric au
Tél./Fax 04 93 78 02 02 Cap d’Ail
ou 01 46 27 29 32 Paris
ecolefrancaisedepizzaiolo@orange.fr

**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**



FICHE TECHNIQUE DE LA “FORMATION PIZZAIOLO”

1 Etoile 

DURÉE :

40 heures réparties sur 5 jours : du Lundi au Jeudi de 9h00 à 17h30 et le Vendredi de 9h à 15h

NOMBRE DE STAGIAIRES :

12 maximum avec 2 maîtres de stage

Date des prochaines sessions : (dates susceptibles de modification)

du 17 au 21 Mai 2010 Expert/Acrobatique Cap d'Ail (06320)

du 24 au 28 Mai 2010 Cap d'Ail (06320)

du 24 au 28 Mai 2010 Paris 17^{ème}

du 31 mai au 4 juin 2010 Paris 17^{ème}

du 7 au 11 Juin 2010 Cap d'Ail (06320)

du 7 au 9 Juin 2010 Pasta Secca et Fresca Paris 17^{ème}

du 14 au 18 Juin 2010 Paris 17^{ème}

du 21 au 25 Juin 2010 Expert/Acrobatique Paris 17^{ème}

du 28 au 30 Juin 2010 Pasta Secca et Fresca Cap d'Ail (06320)

du 28 Juin au 2 Juillet 2010 Paris 17^{ème}

du 5 au 7 Juillet 2010 Pasta Secca et Fresca Paris 17^{ème}

du 5 au 9 Juillet 2010 Cap d'Ail (06320)

du 12 au 16 Juillet 2010 Paris 17^{ème}

du 19 au 23 Juillet 2010 Cap d'Ail (06320)

du 19 au 23 Juillet 2010 Paris 17^{ème}

du 26 au 28 Juillet 2010 Pasta Secca et Fresca Cap d'Ail (06320)

du 26 au 30 Juillet 2010 Paris 17^{ème}

du 30 Août au 4 Septembre 2010 Paris 17^{ème}

du 6 au 10 Septembre 2010 Cap d'Ail (06320)

du 13 au 17 Septembre 2010 Paris 17^{ème}

du 20 au 24 Septembre 2010 Cap d'Ail (06320)

du 20 au 22 Septembre 2010 Pasta Secca et Fresca Paris 17^{ème}

du 27 Septembre au 1 Octobre 2010 Paris 17^{ème}

du 27 Septembre au 1^{er} Octobre 2010 Expert/Acrobatique Cap d'Ail (06320)

du 4 au 8 Octobre 2010 Cap d'Ail (06320)

du 4 au 8 Octobre 2010 Paris 17^{ème}

du 11 au 13 Octobre 2010 Pasta Secca et Fresca Cap d'Ail (06320)

du 25 au 29 Octobre 2010 Cap d'Ail (06320)

du 18 au 22 Octobre 2010 Paris 17^{ème}

du 25 au 29 Octobre 2010 Paris 17^{ème}

du 1 au 5 Novembre 2010 Paris 17^{ème}

du 8 au 12 Novembre 2010 Cap d'Ail (06320)

du 8 au 12 Novembre 2010 Expert/Acrobatique Paris 17^{ème}

du 15 au 19 Novembre 2010 Paris 17^{ème}

du 22 au 26 Novembre 2010 Cap d'Ail (06320)

du 6 au 10 Décembre 2010 Paris 17^{ème}

du 6 au 10 Décembre 2010 Cap d'Ail (06320)

du 13 au 17 Décembre 2010 Paris 17^{ème}

LIEU :

INSTITUT DE LA CUISINE ITALIENNE - ÉCOLE FRANÇAISE DE PIZZAIOLO

Tél./Fax 04 93 78 02 02 83 avenue du 3 Septembre, **06320 Cap d'Ail** ou 28 Rue Sauffroy, **75017 Paris**, 01 46 27 29 32

FINANCEMENT :

- Pour les salariés et les patrons, le financement de cette formation est pris en charge à 100% par les caisses de formation continue (FAFIH, AGEFICE, FONGECIF, AGEFOS, etc...).

- Pour les demandeurs d'emploi*, voir avec le Pôle Emploi, le BIJ, le PLIE et le Conseil Général.

- Pour les jeunes déscolarisés de – de 26 ans, s'adresser aux missions locales de sa commune.

- Pour les créateurs d'entreprise*, voir avec l'ACCRES, les Chambres de Commerce et des Métiers.

*Sous certaines conditions

COÛT DE LA FORMATION :

1080 € (hors hébergement)

HÉBERGEMENT : Contactez Eric RIEM ou voir la liste des hôtels les plus proches ci-jointe.

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

Une attestation de fin de stage, ainsi qu'un diplôme, seront remis en fin de session.



PROGRAMME DE "FORMATION PIZZAIOLO"

1 ETOILE ★

1. Aspect PRATIQUE (32 heures)

- Fabrication de pâte à pizza à la main
- Fabrication des différentes pâtes à pizza au pétrin
- Fabrication des différentes pâtes à pizza type traiteur et type deep-pan
- Utilisation des différentes farines
- Utilisation de la levure
- La panification et la fermentation
- La fabrication des pâtons
- La mise en forme des disques au rouleau
- La mise en forme des disques à la main
- Le travail des pelles à pizza
- Les modes de cuisson et leur gestion
- La gestion de ses pâtons dans le temps
- Utilisation des réfrigérateurs
- L'organisation du travail
- La mise en place
- La préparation des ingrédients
- La sauce tomate
- La sauce blanche
- Les différents fromages
- La fabrication des huiles aromatiques
- Les différentes recettes de pizzas
- Les pizzas avec des tailles différentes
- Association des garnitures et présentation
- Fabrication du Tiramisu

2. Aspect THÉORIQUE (8 heures)

- Histoire de la pizza
- Choisir sa farine
- Choisir sa levure et l'action de celle-ci
- Connaître l'utilisation de l'eau
- Choisir les autres produits entrants dans la confection de la pizza
- Les recettes
- Connaître le matériel nécessaire
- Les règles du pizzaiolo
- Vue globale de l'activité commerciale (Juridique, menu et pub)

Le programme d'hygiène est basé sur le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Restaurant Méthode HACCP

- Qu'est-ce que le HACCP
- Les 10 points clefs à maîtriser
- Nettoyage (information, organisation, contrôles, entretien, lutte contre les nuisibles)
- Matières premières et traçabilité
- Opérations (stockage, congélation, décongélation, cuisson, service, gestion des poubelles)
- Hygiène du personnel
- Exemples de fiches de bonnes pratiques d'hygiène
- Conclusion
- QCM contrôle des connaissances

Une attestation de fin de stage, sous forme de diplôme, sera remise en fin de session.

Un fascicule de cours vous sera fourni.

Conseils d'agencement et d'aménagement commercial.

Des remises allant de 15 à 30 % sur l'ensemble du matériel à pizza (fours, tables, pétrins, pelles.....)

**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

DEMANDE D'INSCRIPTION

Institut de la Cuisine Italienne - École Française de Pizzaiolo

83 avenue du 3 Septembre - 06320 CAP D'AIL - Tél. 04 93 78 02 02

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

N° Siret : 49 500 339 400 014

Je soussigné.....
Adresse :CP/Commune.....
Tél. : Port. :
E-mail :
Stage du.....au.....
q 83 Av. du 3 Septembre 06320 Cap d'Ail **ou** q 28 Rue Sauffroy 75017 Paris
q 1080 € pour les individuels

TOTAL FORMATION :

Hébergement sous réserve de disponibilités sur Cap d'Ail : 45€ / Nuit / Pers. en studio
(confirmation 15 jours avant la formation)

Tarifs soumis à modifications en fonction de la période. Se renseigner auprès de l'Ecole
15€ de sup/nuit /personne supplémentaire pour un studio 2 personnes soit

q€ pour nuit(s) pour personne(s)

TOTAL FORMATION + HEBERGEMENT :

Je joins un chèque de réservation de 150 € ainsi qu'une photo d'identité.

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

5% de remise sur paiement anticipé de la formation, pour toute annulation de moins de 10 jours précédent la formation, les acomptes seront retenus.

L'hébergement n'est pas compris. Une liste d'hôtels peut vous être fournie.

DEVIS

Institut de la Cuisine Italienne - École Française de Pizzaiolo

83 avenue du 3 Septembre - 06320 CAP D'AIL - Tél. 04 93 78 02 02

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

N° Siret : 49 500 339 400 014

A M..... demeurant.....
.....
Stage du.....au.....
q 83 Av. du 3 Septembre 06320 Cap d'Ail **ou** q 28 Rue Sauffroy 75017 Paris
q 1080 € pour les individuels

TOTAL FORMATION :

Hébergement sous réserve de disponibilités sur Cap d'Ail : 45€ / Nuit / Pers. en studio,
Tarifs soumis à modifications en fonction de la période. Se renseigner auprès de l'Ecole (confirmation 15 jours avant la formation)

15€ de sup/nuit /personne supplémentaire pour un studio 2 personnes soit

q€ pour nuit(s) pour personne(s)

TOTAL FORMATION + HEBERGEMENT :

NB : L'école n'est pas soumise au régime de la TVA.

Fait à Cap d'Ail, le

**INSTITUT DE LA CUISINE ITALIENNE
ECOLE FRANÇAISE DE PIZZAIOLO**
83 avenue du 3 Septembre
06320 CAP D'AIL
M. RIEM
Directeur de l'Ecole Française de Pizzaiolo
SIRET 495 003 394 00014