



## PIZZA PRO – RS \*option Napolitaine

### Certification enregistrée au RS sous le numéro RS6356

#### Informations sur la Certification

Nom : Confectionner des pizzas, Code RS : RS6356, Enregistrée le 19/07/2023 - Certificateur SAS CJFEL.

Taux de réussite à la certification au 1<sup>er</sup> passage de juillet 2024 à juin 2025 : 92%

Taux d'abandon de juillet 2024 à juin 2025 : 0%

Public visé : La certification s'adresse aux cuisiniers qui souhaitent acquérir des compétences pour la confection de pizzas dans leur activité professionnelle et ainsi pouvoir justifier de compétences sur une spécialité culinaire complémentaire.

Pour toute information sur le RS et ses équivalences, cliquer sur le lien suivant : [ici](#)

#### Objectif Pédagogiques de la formation Pizza Pro – RS \*option Napolitaine

L'objectif est apprentissage unique de la Pizza Napolitaine, dont la tradition culinaire a été reconnue et inscrite au Patrimoine Universel de L'Unesco (chose rare).

Cette formation se fait en partenariat avec l'Associazione Verace Pizza Napoletana. La véritable pizza Napolitaine est une marque déposée auprès de la Commission Européenne (STG : Spécialité Traditionnelle Géographique) qui répond à différents critères pour la cuisson, la tomate, la mozzarella et pour sa forme.

Le parcours collectif comprend 14 heures de théorie et 23 heures de pratique.

Il s'agit de notre formation complémentaire (supérieure) et avec cela nos élèves peuvent diversifier leur carte et proposer la véritable Pizza Napolitaine à leur clientèle.



#### Compétences évaluables visées

C1 - Effectuer un empâtement en choisissant la farine, la levure, la température de l'eau adéquate, et en rectifiant la dureté de l'eau pour réaliser une pizza légère digeste et alvéolée.

C2 - Réaliser un étalage manuel en contrôlant la pousse de la pâte, en l'abaissant et en l'étirant manuellement pour conserver le maillage glutamique et une structure aérée.

C3 - Dresser la pizza en choisissant les ingrédients des ingrédients qui s'accordent visuellement et gustativement pour mettre en valeur les aspects gustatifs et visuels.

C4 - Cuire la pizza en la positionnant dans le four, et en définissant le temps de cuisson pour obtenir une pizza homogène et parfaitement cuite.

#### Résultats attendus

A la fin de la formation, le stagiaire sera capable de confectionner une véritable pizza Napolitaine de A à Z :

- empâtements	- boulage	- étalage
- enfournage	- cuisson	- défournage

## Description

---

- **Nom de la Certification Finale** : Certification Confectionner des Pizzas – RS3656
- **Type de Certification** : Active –inscrite au RS sous le code 6356 délivré par le Certificateur SAS CJFEL
- **Durée** : Total de 37 heures en centre
- **Frais de formation** : 1 504 € TTC
- **Frais administratifs** : aucun
- **Frais annexes** : 300 € TTC pour l'option Napolitaine
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel

## Périodes de formation

---

1 Formation PIZZA PRO – RS \***option Napolitaine** est assurée uniquement dans les centres de formation de Paris et Cap d'Ail, en alternance avec la formation PIZZA PRO – RS qui est assurée chaque mois dans tous nos centres.

## Prise en charge

---

Cette formation est éligible au financement CPF jusqu'à 1 504€,

les frais annexes pour l'option Napolitaine de 300 € seront à la charge de l'élève.



## Admission

---

- Maîtrise des savoirs généraux - Communication en langue française (C1-écrit et oral)
  - Prérequis généraux : avoir 16 ans à la date d'entrée en formation
  - Prérequis spécifiques :
    - Être titulaire d'un diplôme ou d'une certification professionnelle de cuisine
- OU avoir une expérience dans la restauration à un poste de cuisinier d'au moins 1 an.
- Avoir suivi une formation sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
  - Examen du dossier, entretien téléphonique et de positionnement préalable avec nos formateurs

## Pièces à fournir

---

- Demande de devis à réaliser directement sur notre site internet : [www.ecoledepizzaiolo.com](http://www.ecoledepizzaiolo.com)
- Dossier d'inscription complet de l'école signé comprenant : devis, contrat de formation professionnelle, conditions de participation, programme de la formation et le règlement intérieur
- Photo d'identité
- Copie recto-verso de votre pièce d'identité valide
- Copie de l'attestation de sécurité sociale

## Programme général

---

La formation se déroule sur 4 jours, du Lundi au Vendredi.

- Horaires :
  - du Lundi au jeudi : 9h à 13h – 13h30 à 17h30
  - le vendredi : 9h – 14h(Les horaires peuvent changer suivant les besoins des stagiaires).

- **Activités visées** :
  - Apprentissage des bases techniques et théoriques de la fabrication véritable pizza Napolitaine :
    - Effectuer un empâtement NAPO
    - Réaliser un étalage manuel
    - Dresser une pizza Napolitaine
    - Cuire une pizza Napolitaine (Enfourner/Défourner)

- **Modalités d'évaluation :**

L'évaluation est réalisée par trois mises en situation :

N°1 : Le candidat devra réaliser un empâtement direct maille renforcée

(en respectant les indications spécifiques du jury) et un boulage de 6 pâtons, dans un délai défini.

N°2 : Le candidat devra réaliser un étalage manuel de 3 pâtons pour préparer la réalisation des pizzas dans un délai défini.

N°3 : Le candidat devra dresser et cuire 3 pizzas différentes dont deux pizzas imposées et une réalisation libre dans un délai défini.

- **Méthode pédagogique** : Formation basée sur la pratique et les démonstrations (23 heures), la théorie (14 heures) à l'aide de manuels de l'école et accompagnement des élèves. Parcours collectif de 3 à 8 élèves.
- **Modalités d'évaluation spécifiques à l'AVPN** : Evaluation tout au long de la formation à travers la pratique, présentation et contrôle de l'avancement de la formation et évaluation via des appels visio assurés en direct de Naples par l'AVPN.
- **Validation**: Evaluation en continue lors de la formation et Evaluation Finale.

## Programme détaillé de la formation

---

### Aspects techniques et pratiques (23 heures) :

- Pétrissage à la main
- Pétrissage au pétrin
- Façonnage du pâton
- La fermentation et la conservation
- Méthodes de disquage Napolitaine
- Organisation du travail (mise en place)
- Cuisson
- Présentation des pizzas
- Elaboration de différentes recettes typiques napolitaine
- Taitement et étalement du disque de pâte et son assaisonnement
- Organisation du travail près du four à bois - mise à feu, emploi des pelles technique d'enfournement
- QCM
- Examen pratique en visio avec Naples (cuisson de pizzas marguerite ou marinara)

C1 - Effectuer un empâtement en choisissant la farine, la levure, la température de l'eau adéquate, et en rectifiant la dureté de l'eau pour réaliser une pizza légère digeste et alvéolée.

C2 - Réaliser un étalage manuel en contrôlant la pousse de la pâte, en l'abaissant et en l'étirant manuellement pour conserver le maillage glutamique et une structure aérée.

C3 - Dresser la pizza en choisissant les ingrédients des ingrédients qui s'accordent visuellement et gustativement pour mettre en valeur les aspects gustatifs et visuels.

C4 - Cuire la pizza en la positionnant dans le four, et en définissant le temps de cuisson pour obtenir une pizza homogène et parfaitement cuite.

### Aspects théoriques (14 heures) :

- L'histoire de la pizza napolitaine
- L'association VERACE PIZZA NAPOLETANA
- Description de la pizza napolitaine
- L'empâtement et sa chronologie
- Sa conservation
- Les recettes de pizzas type Napolitaines
- Le matériel
- La cuisson
- Les matières premières de la filière de production de la pizza napolitaine : eau, farine, levure, sel, tomates, mozzarella et huile d'olive extra-vierge

---

## Points forts

- Obtention de la Certification - Confectionner des Pizzas - RS6356.
- Obtention de l'Attestation AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) pour la spécialité Napolitaine, dont la tradition culinaire a été reconnue et inscrite au Patrimoine Universel de L'Unesco (chose rare)
- Autonomie au poste de pizzaiolo.

---

## Perspectives

### \*La Certification RS3656 « Confectionner des pizzas »

L'Ecole s'engage à accompagner ses élèves vers le passage de l'évaluation finale et qui intervient le dernier jour de la formation en présence de Jurys.

Après le passage, l'école déposera votre dossier et vos résultats sur la plateforme Procertif afin qu'ils soient examinés par la commission du Certificateur SAS CJFEL, qui délivrera alors votre Certification RS3656.

### \*Intégration sur le marché de l'emploi

Le pizzaiolo travaille dans différents secteurs de la restauration : la restauration traditionnelle, la restauration de chaîne, la restauration collective, la restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants thématiques, des brasseries, bistros, des services de traiteurs et food-trucks.

Evolution de Pizzaiolo en Chef Pizzaiolo, possibilité de formation dans les autres secteurs de la cuisine.

Possibilité de créer ou de reprendre une entreprise liée à la pizza.

Mobilité Nationale et Internationale en saison ou à l'année.

Type d'emplois accessibles : Pizzaiolo / Chef pizzaiolo

Code(s) ROME : G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas

---

## Statistiques

Au 1<sup>er</sup> passage de juillet 2024 à juin 2025 :

### Taux de réussite à la certification

**92%**

### Taux d'abandon

**0%**