



## PIZZA PRO - RS

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

---

L'objectif de la formation "Pizza Pro - RS" est l'apprentissage des bases techniques et théoriques de la fabrication de la pizza. Le parcours collectif comprend 12 heures de théorie et 20 heures de pratique.

### 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 pizza de A à Z :

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

### Description

---

- **Nom de la Certification Finale** : Certification Confectionner des Pizzas – RS6356
- **Type de Certification** : Active –inscrite au RS sous le code 6356 délivré par le Certificateur SAS CJFEL
- **Durée** : Total de 32 heures en centre
- **Frais de formation** : 1 504 € TTC
- **Frais administratifs** : aucun
- **Frais annexes** : aucun
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel

## Périodes de formation

---

1 Formation PIZZA PRO – RS est assurée minimum chaque mois dans tous nos centres de formation, Paris Cap d'Ail, Nantes et Lyon.

## Prise en charge

---

Cette formation est éligible au financement CPF et via France Travail.



## Admission

---

- Maîtrise des savoirs généraux - Communication en langue française (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 Jeudi.

- Horaires : 9h à 13h – 13h30 à 17h30 (Les horaires peuvent changer suivant les besoins des stagiaires).
- **Activités visées :**  
Apprentissage des bases techniques et théoriques de la fabrication de la pizza :
  - Effectuer un empâtement
  - Réaliser un étalage manuel
  - Dresser une pizza
  - Cuire une pizza (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 (20 heures), la théorie (12 heures) à l'aide de manuels de l'école et accompagnement des élèves. Parcours collectif de 3 à 10 élèves.
- **Validation:** Evaluation en continue lors de la formation et Evaluation Finale.

## Programme détaillé de la formation

---

### Aspects techniques et pratiques (20 heures) :

- Fabrication de la pâte à pizza à la main
- Fabrication de 4 empâtements au pétrin
- Fabrication d'un empâtement de pizza type traiteur
- Fabrication de fougasses et petits pains pizzeria
- Utilisation de différentes farines
- Utilisation de la levure
- La panification et la fermentation
- La fabrication des pâtons
- La mise en forme des disques à la main
- Le travail des pelles à pizza
- Les modes de cuisson et leur gestion
- Al Taglio : empâtement à la romaine (cuisson et précuisson)
- 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 napolitaine
- La sauce blanche
- Les différents fromages
- La fabrication de l'huile Piquante
- Les différentes recettes de pizzas
- Les pizzas avec des tailles différentes
- Association des garnitures et présentation
- Travail sur la vitesse de façonnage
- Ventilation des disques
- Apprentissage et fabrication de la Calzone
- Chronologie des opérations de fabrication d'une pizza
- Méthode d'étalage pour la pâte épaisse
- Enfournage de la pizza
- Gestion des cuissons

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 (12 heures) :

- Histoire de la pizza
- Choisir sa farine adaptée à sa production :
- Connaître le type, la force, l'hydratation, la fermentation, la conservation, les avantages de sa farine
- Choisir sa levure et l'action de celle-ci :
- Apprendre à maîtriser la fermentation de sa pâte, tableau d'utilisation des levures
- Connaître l'utilisation de l'eau
- Choisir les autres produits entrant dans la confection de la pizza
- Les recettes
- Le matériel du pizzaiolo (four, pétrin, ...)
- Les 10 règles du pizzaiolo
- La liste de marché
- Les températures de cuisson
- Chronologie d'empâtement
- Poids des pâtons
- Questions / réponses et QCM
- Aspect commercial et juridique (pizzas à emporter, livraison à domicile, restaurant / pizzeria, le menu ...)

## Points forts

---

- Obtention de la Certification - Confectionner des Pizzas - RS6356.
- 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%**