



# Pizzaiolo - Formation accélérée

Alimentation - Horeca

Continue

**Durée**

64h

**Tranche d'âge**

18 à 25 ans

25 ans et +

**Finalité**

Certificat

**Pratique en entreprise / Alternance**

Non

**Métier en pénurie / Fonction critique**

Non



Comment maîtriser la préparation et la cuisson des pizzas au four à bois traditionnel ? Quels sont les principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ? Où acquérir les bases fondamentales et les connaissances essentielles en matière de matériel de fabrication, des ingrédients et de rentabilité. Comment partager la culture et l'histoire de ce plat cultissime avec ses clients ?

Le Centre IFAPME de Liège et Libramont vous propose une formation innovante destinée à maîtriser les bases du métier de pizzaiolo : histoire et culture, communication et relation clients, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, matériel de fabrication, ingrédients, cuisson, rentabilité...

## Programme

### Partie théorique :

Histoire et culture

Communication et relationnel clientèle

Normes HACCP

Matériel de fabrication

Rentabilité

### Partie pratique :

Ingrédients


Cuisson au four traditionnel

Fabrication de la pâte

Préparation de la pizza

Cuisson au feu de bois

La formation pratique se fait en partie dans une pizzeria à proximité du centre de formation.



---

## Programme Libramont

### Partie Théorique (16 heures)

- Histoire et culture de la pizza
- Communication et relationnel clientèle, accueil et service client
- Gestion des commandes et des plaintes
- Promotion et fidélisation de la clientèle.
- Normes HACCP
- Hygiène alimentaire et sécurité dans la manipulation des aliments
- Bonnes pratiques de fabrication
- Gestion des risques sanitaires en cuisine
- Matériel de Fabrication
- Connaissance et utilisation des équipements de cuisine
- Entretien et maintenance du matériel
- Sélection des ustensiles appropriés pour la préparation des pizzas
- Rentabilité et gestion des coûts et des marges, calcul des prix de revient, optimisation des processus pour maximiser les bénéfices

### Partie pratique (36 heures)

- Ingrédients
- Sélection et qualité des ingrédients
- Conservation et stockage des produits frais
- Utilisation des produits typiques de la cuisine italienne
- Cuisson au Four traditionnel
- Maîtrise des températures et des temps de cuisson
- Techniques pour obtenir une pâte dorée et croustillante
- Réglage et entretien du four
- Fabrication de la pâte
- Recettes de pâtes traditionnelles et contemporaines
- Pétrissage, levage et étalage de la pâte
- Préparation de la pizza
- Conseils pour obtenir une texture et une saveur optimales
- Techniques de garnissage et d'assemblage

Créativité dans la composition des pizzas

Présentation esthétique des pizzas avant la cuisson

Cuisson, utilisation et gestion au Feu de Bois

Techniques spécifiques de cuisson à la flamme

Contrôle de la cuisson pour une pizza parfaitement cuite



## Libramont

Rue de la Scierie, 32 6800 Libramont

061 22 33 36

**Secrétariat :**

Du lundi au jeudi : de 8h à 22h

Le vendredi : de 8h à 16h30

Le samedi : de 8h à 12h

/

[lux@ifapme.be](mailto:lux@ifapme.be)

### Conditions d' inscription

Par e-mail

Camille COLLE - [fclux@ifapme.be](mailto:fclux@ifapme.be)