


Consulting et formation complète dans vos locaux



Formation en présentiel **dans vos locaux**
Formation complète : théorique + pratique

 Selon besoins: demi journée / journée entière / plusieurs jours

 **Contactez-moi pour connaître les tarifs**

 **Dans vos locaux**

Objectifs de la formation

- Développer les compétences théoriques et pratiques pour améliorer ou introduire la pizza classique italienne dans votre activité
- Apprendre une méthode pour obtenir un résultat répliquable et régulier
- Rendre votre processus de production et gestion de la pâte plus efficient

Programme de la formation

Partie théorique

- Gestion des temps de repos et des processus de préparation
- Gestion des températures
- Choix et dosage des ingrédients
- Empâtement direct vs indirect
- Explication de la méthode pour créer son propre protocole

Partie pratique avec votre matériel

- Pétrissage
- Boulage
- Etalage
- Cuisson
- Dégustation des garnitures authentiques pour pizza classique italienne

A la fin de la formation vous serez capable de :

- Choisir et doser les ingrédients pour une pâte à pizza classique italienne
- Créer plusieurs protocoles/recettes pour votre activité
- Gérer les temps de repos de la pâte (pointage, apprêt)
- Gérer les températures de repos
- Réussir le pétrissage avec votre pétrin
- Réussir le boulage
- Réussir l'étalage à la main
- Gérer la cuisson d'une pizza classique italienne dans votre four

Après la formation vous allez recevoir:

- Une attestation de participation
- Support théorique (document *pdf*)
- Guide de garnitures authentiques pour pizza classique italienne

Centre de formation - Numéro de déclaration d'activité : 84380808838





Témoignages et extraits de mes formations:

- <https://youtu.be/KH-jubyqRys>
- <https://youtu.be/wefleiBywTI>
- <https://youtu.be/tN6HnnUZ8YE>
- https://youtu.be/6dcRm_a5CI
- <https://youtu.be/JOREGdWkg-Q>

Ils m'ont fait confiance



et autres...

A propos de l'Ecole Nouvelle de Pizza

L'Ecole Nouvelle de Pizza offre des formations autour des pizzas italiennes (pizza napolitaine, pizza in Teglia romaine et pizza classique italienne), pour particuliers et professionnels. Elle se base sur une méthode d'apprentissage innovante et unique en France, permettant aux clients de comprendre les aspects théoriques et pratiques de la panification de manière efficace, afin de leur donner les clés pour réussir dans leurs projets, qu'ils soient amateurs ou professionnels.

A propos de Sergio Iannace, formateur et fondateur d'Un Napolitain dans les Alpes

Diplômé en ingénierie électronique de l'université de Naples et après un master en électronique à Londres, j'ai exercé le rôle de responsable vente et marketing pour de grandes entreprises de semi-conducteurs pendant plusieurs années. En 2020 j'ai effectué une reconversion professionnelle pour devenir formateur autour de la pizza en suivant mon aspiration de réunir ma passion pour la pizza avec mon désir de transmettre mes connaissances aux autres.

Ma mission est d'accompagner chaque pizzaiolo, amateur ou professionnel, vers une compréhension globale de la science de la pizza et leur permettre ainsi de réaliser la meilleure pizza possible, avec contrôle, régularité et authenticité.



0658307758



contact@unnapolitaindanslesalpes.fr

Centre de formation - Numéro de déclaration d'activité : 84380808838

