



Formation de pizza napolitaine pour professionnels

Formation en ligne, en direct et individuelle
Formation complète : théorique + pratique

 **4h de formation + 1h suivi**

 **Contactez-moi pour connaître les tarifs**

 **En ligne (Zoom)**

Objectifs de la formation

- Développer les compétences théoriques et pratiques pour réaliser une pizza napolitaine pour votre activité
- Apprendre une méthode pour obtenir un résultat répliquable, régulier et authentique

Programme de la formation

Partie théorique

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

Partie pratique

- Pétrissage (avec pétrin à spirale)
- Boulage
- Etalage
- Cuisson
- Exemples de garnitures authentiques et suggestions pour la création de garnitures équilibrées

A la fin de la formation vous serez capable de :

- Choisir et doser les ingrédients pour une pâte à pizza napolitaine
- 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 un pétrin à spirale
- Réussir le boulage
- Réussir l'étalage à la main
- Gérer la cuisson d'une pizza napolitaine à haute température

Après la formation vous allez recevoir :

- Une attestation de participation
- Support théorique (document *pdf*)
- Enregistrement de la formation
- Guide de garnitures authentiques pour pizza napolitaine



Outils nécessaires pour la formation :

- Un ordinateur avec webcam
- Connexion internet



Témoignages et extraits de mes formations:

- <https://youtu.be/KH-jubyqRys>
- <https://youtu.be/wefleiBywTI>
- <https://youtu.be/tN6HnnUZ8YE>
- https://youtu.be/6dcRm_a5Cl
- <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 de la pizza napolitaine, 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 semiconducteurs 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

