Formation de pizza in Teglia romaine pour professionnels

Formation en présentiel et **individuelle**
Formation complète : théorique + pratique

5h de formation + 1h suivi

Contactez-moi pour connaître les tarifs

174, Impasse des Genêts, 38500 COUBLEVIE

Objectifs de la formation

- Développer les compétences théoriques et pratiques pour réaliser une pizza in Teglia romaine pour votre activité
- Apprendre une méthode pour obtenir un résultat réplicable, régulier et authentique

Programme de la formation

Partie théorique

- Compréhension des caractéristiques de la pizza in Teglia romaine
- 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

- Pétrissage (avec pétrin à spirale)
- Boulage
- Etalage
- Cuisson
- Dégustation 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 de pizza in Teglia romaine
- 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 in Teglia romaine

Apres la formation vous allez recevoir:

- Une attestation de participation
- Support théorique (document pdf)

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 de la pizza napolitaine et pizza in Teglia romaine, 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.

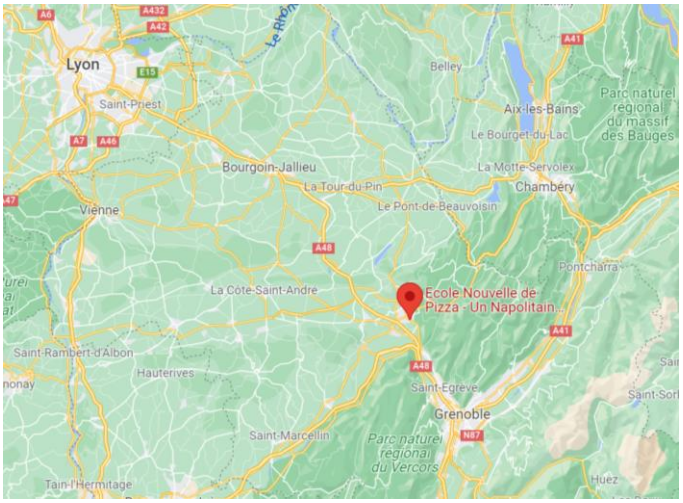
Ma mission est d'accompagner chaque pizzaiolo, amateur ou professionnel, vers une compréhension globale de la science de la pizza et leur permettre ainsi de réaliser la meilleure pizza possible, avec contrôle, régularité et authenticité.

Indications

Situé à moins de 30 minutes de Grenoble

Aéroports plus proches: Lyon Saint Exupéry (50min) et Grenoble Alpes Isère (25 min)

Ville plus proche pour hébergement : Voiron



0658307758

contact@unnapolitaindanslesalpes.fr

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