

# FORMATION EN PRESENTIEL PIZZA CLASSIQUE ITALIENNE

Formation individuelle

Formation complète : théorique + pratique



## Objectifs de la formation

- Développer les compétences théoriques et pratiques pour réaliser une pizza classique italienne 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 classique italienne
- 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 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 un pétrin à spirale
- Réussir le boulage
- Réussir l'étalage à la main
- Gérer la cuisson d'une pizza classique italienne

## Les formules de formation

	<i>Pour qui se lance</i>	<i>Pour qui souhaite se perfectionner</i>
⌚	1 jour + 3 mois de suivi	Demi-journée (5h) + 3 mois de suivi
€	Tarifs sur devis	Tarifs sur devis
👤	Individuelle	Individuelle
🍕	Empâtement direct pour pizza classique	Pizza napolitaine + Pizza Classique

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/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 italiennes) 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.

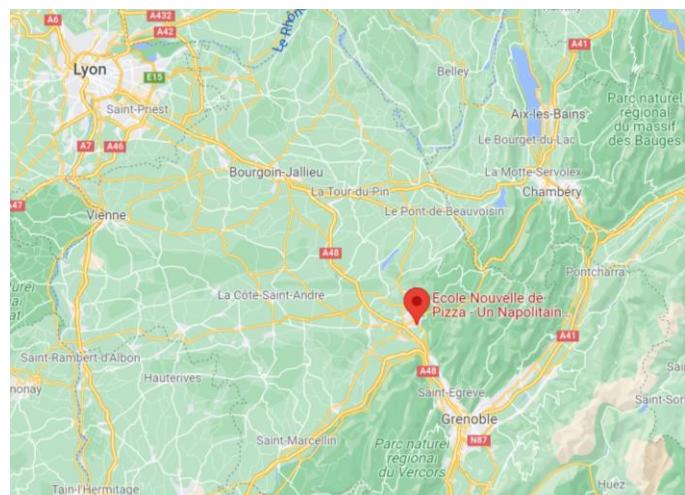
Ma mission est d'accompagner chaque pizzaiolo, amateur ou professionnel, vers une compréhension globale de la science de la pizza et leur permettre ainsi de réaliser la meilleure pizza possible, avec contrôle, régularité et authenticité.

## 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

