



# Consulting théorique de pizza classique pour professionnels

Formation en ligne, **en direct** et **individuelle**  
Formation théorique



**2h de formation + 30min suivi**



**Contactez-moi pour connaître les tarifs**



**En ligne (ZOOM)**

## Objectifs de la formation

- Répondre à toutes vos questions sur la gestion de vos protocoles
- Trouver comment améliorer et optimiser vos protocoles et processus de production
- Trouver comment modifier vos protocoles pour arriver au produit que vous souhaitez
- Trouver des solutions à vos défis dans le processus de préparation
- Vous transmettre une méthode pour obtenir un résultat répliquable et régulier

## Programme de la formation

- Analyser votre protocole et processus de production actuel
- Analyser le type de pizza classique italienne que vous souhaitez réaliser
- Comprendre la gestion des temps de repos (pointage et apprêt)
- Comprendre la gestion des températures (TA et TC)
- Comprendre le choix et dosage des ingrédients selon le produit désiré
- Comprendre les différences entre empatement direct vs indirect
- Explication de la méthode pour créer son propre protocole

A la fin de la formation vous serez capable de :

- Modifier vos protocoles pour améliorer votre produit
- Créer plusieurs protocoles/recettes pour votre activité
- Gérer les temps de repos de la pâte (pointage, apprêt)
- Gérer les températures de repos
- Gérer la cuisson d'une pizza classique italienne

## Après la formation vous allez recevoir:

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

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





## 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\\_a5CI](https://youtu.be/6dcRm_a5CI)
- <https://youtu.be/JOEGdWkg-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

