



FORMATION EN LIGNE

PIZZA CLASSIQUE ITALIENNE

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 répliquable, régulier et authentique

Programme et déroulement de la formation

4 Modules pratiques enregistré en Haute Définition

- Module 1: Technique de pétrissage
- Module 2: Boulage
- Module 3: Technique d'étalage et cuisson
- Module 4: Utilisation four professionnel

Les vidéos sont accessibles à tout moment dans un espace privé sur le site.

3 documents à support des 4 modules:

- Protocoles pour pizza classique
- Guide théorique
- Suggestion de garnitures

Consulting en direct


- Analyser votre protocole et processus de production actuel
- 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
- Explication de la méthode pour créer son propre protocole
- Conseils pour le lancement d'activité

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

Déroulement de la formation

 4 Modules + 2h consulting + 3 mois de suivi

 *Contactez-moi pour connaître les tarifs*

 En ligne (Zoom) et en direct

Une attestation de participation sera remise après la formation



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 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

