

# FAQ sur les formations professionnelles

## Un Napolitain dans les Alpes – Ecole Nouvelle de Pizza

Dans le but de vous aider à mieux comprendre mes formations, je réponds ici aux questions que je reçois très souvent.

### **Est-ce que la formation en présentiel sur une journée est vraiment suffisante pour bien intégrer toutes les notions théoriques et pratiques ?**

Absolument oui. La durée de mes formations est optimisée pour garantir un apprentissage complet, efficace et ciblé sur les pizzas italiennes. Vu que les formations professionnelles sont individuelles, le contenu et le déroulement sera entièrement adapté à vos besoins, vos questions et votre projet, pour vous permettre d'obtenir des réponses et des conseils spécifiques.

Cette durée de formation plus courte ne pénalise en aucun cas la qualité du contenu. Dans tout ce que je vous propose, que ça soit mes formations ou les produits que je vous apprend à faire, ma priorité est toujours la qualité et non pas la quantité.

Notez que les formations peuvent durer plus d'un jour si vous souhaitez maîtriser plusieurs produits à la fois. Néanmoins, pour assurer un apprentissage effectif, dans une formation sur une journée je limite le nombre de produits à 2.

### **Mais alors comment on peut voir le processus complet de préparation de la pâte si on reste ensemble uniquement une journée ?**

Cela est possible grâce à l'organisation de la formation. Je vous donne un exemple pour que ceci soit plus clair : la partie pratique démarre avec le pétrissage que nous allons effectuer ensemble. La pâte réalisée devra ensuite reposer plusieurs heures avant la prochaine étape. Au lieu d'attendre que cette pâte soit prête, nous allons utiliser le même type de pâte mais je l'aurais déjà préparé le jour d'avant. Et cette technique sera utilisée tout au long de la formation (pour le boulage, l'étalage, etc ...). Vous allez donc pouvoir pratiquer toutes les étapes du processus de préparation de la pâte sans devoir attendre les temps de pause.

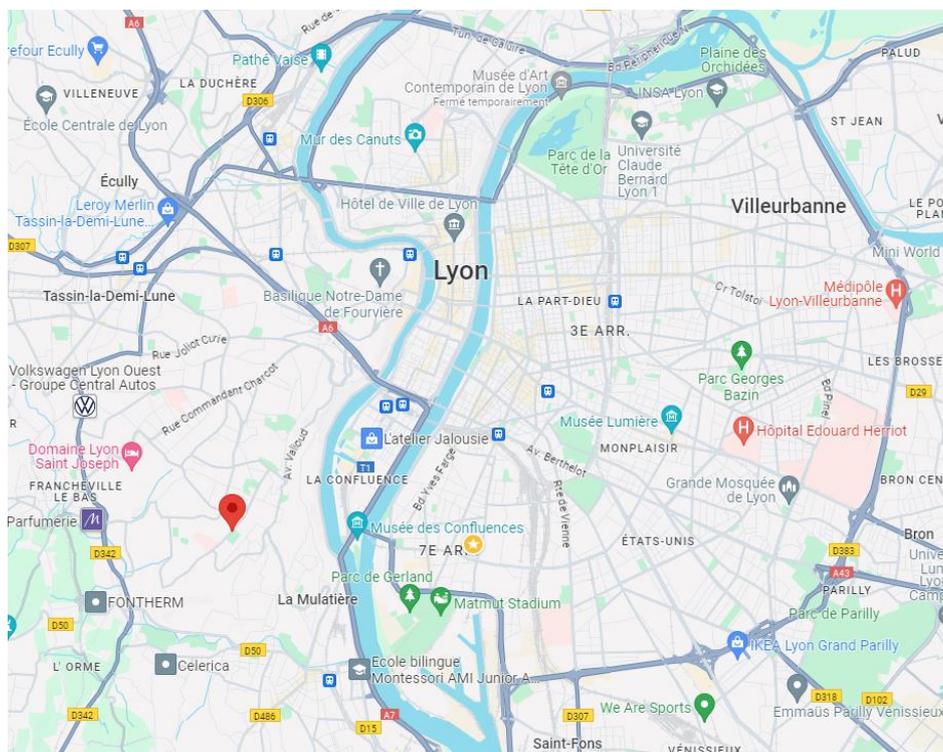
### **En quoi consiste l'accompagnement compris dans les formations professionnelles ?**

Une fois que la formation (en présentiel ou en ligne) se termine, vous allez bénéficier d'un suivi personnalisé en fonction de votre projet et de vos besoins. Cet accompagnement sera fait par email, WhatsApp ou téléphone pour vous aider sur les points suivants :

- Répondre aux questions techniques survenues après la formation (sur les protocoles ou sur les empâtements)
- Mettre en place des améliorations et/ou solutions à des problématiques rencontrées pendant vos tests
- Accompagnement dans la sélection des matières premières (farine, ingrédients pour garniture, etc...)
- Recommandations pour le choix du matériel à utiliser (four, pétrin, etc...)
- Conseils marketing pour le développement commercial de votre activité

### Où les formations en présentiel ont lieu ?

28 Chemin de Montray  
69110 Sainte-Foy-lès-Lyon.



### Est-ce que c'est possible de se garer sur place ?

Oui

### Où s'héberger pour la formation ?

L'hôtel le plus proche du lieu de formation est l' [HÔTEL KYRIAD LYON SUD - SAINTE FOY](#)