



Un Napolitain dans les Alpes

Ecole Nouvelle de Pizza



PROGRAMME DE FORMATION

MAITRISER LA REGULARITE
(en ligne)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Créer un protocole régulier pour pâte à PIZZA NAPOLITAINE

Pétrir, bouler, étaler et cuire une pâte à PIZZA NAPOLITAINE avec régularité

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels dans le secteur de la restauration de la pizza : créateurs d'entreprise, gérant d'entreprises, salarié dans le poste de pizzaiolo

Particulier avec projet de reconversion

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation en ligne sur la plateforme de E-learning – 33 heures

Coaching individuel – 2 heures

Accompagnement post-formation

LIEU DE LA FORMATION

Formation à distance, depuis un ordinateur ou tablette ou téléphone mobile.

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1 — Le gluten et la régularité

1. Comprendre le gluten et les propriétés élastiques

- Comprendre la formation et la structure du gluten.
- Identifier les propriétés du gluten et leur rôle dans le comportement de la pâte.
- Comprendre l'équilibre entre extensibilité et ténacité.
- Identifier les facteurs qui influencent les propriétés élastiques de la pâte.
- Comprendre l'évolution du réseau glutineux au cours du pétrissage, du repos et de la fermentation.

2. Le guide théorique

- Présentation des bases théoriques nécessaires à la compréhension du comportement de la pâte.
- Identification des principales variables influençant la régularité.
- Méthode d'analyse du comportement de la pâte à différentes étapes du protocole.

3. Les protocoles pour PIZZA NAPOLITAINE ou PIZZA CLASSIQUE

- Présentation des différents protocoles adaptés.
- Comparaison des différentes méthodes de travail.
- Identification des paramètres à adapter en fonction du résultat recherché.
- Compréhension de l'influence du protocole sur la structure et le comportement de la pâte.

4. Test sur le guide théorique

- Évaluation des connaissances acquises dans le module.
- Vérification de la compréhension des principaux concepts théoriques.

Module 2 — Assurer la régularité avec le protocole DIRECT

1. Choisir les ingrédients

- Identification des caractéristiques des ingrédients nécessaires à la réalisation du produit.
- Choix de la farine en fonction du protocole et du résultat recherché.
- Compréhension de l'influence de l'eau, du sel et de la levure sur le comportement de la pâte.
- Identification des variables liées aux matières premières pouvant influencer la régularité.

2. La théorie du pétrissage

- Comprendre les mécanismes du pétrissage.
- Comprendre la formation et le développement du réseau glutineux.
- Identifier les différentes phases du pétrissage.
- Comprendre l'influence de la durée, de l'intensité et de la température sur la pâte.
- Identifier les critères permettant de déterminer la fin du pétrissage.

3. Explication des protocoles DIRECT

- Présentation des protocoles directs

4. Démonstration de pétrissage DIRECT

- Mise en pratique du protocole.
- Démonstration des différentes étapes du pétrissage.
- Observation de l'évolution de la pâte pendant le pétrissage.
- Identification visuelle et tactile des différents états de la pâte.

5. Les variables à contrôler au pétrissage pour la régularité

- Identification des paramètres pouvant expliquer une variation du résultat final.

6. Première fermentation : POINTAGE

- Comprendre le rôle du pointage dans le développement de la pâte.
- Identifier les paramètres influençant la fermentation.
- Contrôler la température et la durée du pointage.

7. Démonstration de boulage

- Présentation de la technique de boulage.

8. Deuxième fermentation : APPRÊT

- Comprendre le rôle de l'apprêt.
- Contrôler la durée et la température de fermentation.
- Identifier les signes permettant d'évaluer l'état de fermentation des pâtons.

9. Démonstration d'étalage et cuisson

- Démonstration de l'ouverture et de l'étalage du pâton.
- Préservation de la structure et des gaz de fermentation.
- Identification des critères d'un étalage régulier.
- Influence de l'étalage et de la cuisson sur le résultat final.

10. Lire le résultat final

- Analyse du produit obtenu.

11. Guide au diagnostic — PROTOCOLE DIRECT

- Identification des principaux problèmes rencontrés lors de la production.
- Recherche des causes possibles à partir des symptômes observés.
- Identification des variables à contrôler.
- Méthode permettant de déterminer les ajustements à effectuer.
- Mise en place d'une démarche de diagnostic et d'amélioration de la régularité.

12. Quiz sur le pétrissage

- Évaluation des connaissances acquises sur le pétrissage.
- Vérification de la compréhension des paramètres influençant la structure et la régularité de la pâte.

Module 3 — Assurer la régularité avec le protocole BIGA

1. Explication des protocoles BIGA

2. Démonstration de pétrissage BIGA — 30 %

- Mise en pratique d'un protocole avec 30 % de BIGA.

3. Démonstration de pétrissage BIGA — 50 %

- Mise en pratique d'un protocole avec 50 % de BIGA.

4. Les variables à contrôler pour la fermentation de la BIGA

- Identification des signes permettant d'évaluer l'état de fermentation de la BIGA.
- Comprendre l'influence de ces variables sur la régularité du protocole final.

5. Démonstration de pétrissage RAFRAICHI

- Présentation du principe du rafraichi.
- Démonstration de l'incorporation des ingrédients lors du rafraichi.
- Identification des critères permettant de déterminer la fin du pétrissage.

6. Reste du protocole

- Présentation des étapes suivant le rafraichi.
- Identification des paramètres à contrôler à chaque étape pour maintenir la régularité.

7. Lire le résultat final

8. Guide au diagnostic — PROTOCOLE BIGA

- Identification des principaux problèmes pouvant apparaître avec un protocole BIGA.
- Analyse des symptômes observés sur la pâte et le produit final.
- Identification des causes possibles.
- Détermination des variables à contrôler.
- Méthode d'ajustement du protocole en fonction du diagnostic.
- Mise en place d'une démarche permettant d'améliorer progressivement la régularité.

Module 4 — Tests pratiques

1. Les protocoles pour PIZZA NAPOLITAINE

- Présentation des protocoles sélectionnés pour les essais.
- Rappel des paramètres essentiels de chaque protocole.

2. Réalisation des essais de protocole

- Mise en œuvre pratique de différents protocoles.

3. Démonstration d'utilisation du four professionnel

- Présentation du fonctionnement et des paramètres du four professionnel.
- Gestion de la température de cuisson.
- Gestion du temps de cuisson.
- Influence de la température de la sole et de la voûte.

4. Suggestions de garniture

Module 5 — Consulting

- Analyse des résultats de protocoles
- Approfondissement théorique sur le choix des ingrédients (farine/hydratation...)
- Etude théorique approfondi de la gestion du protocole (temps et températures)
- Explication de la méthode pour personnaliser le protocole et obtenir un résultat régulier
- Conseils sur le développement d'un protocole propre à son activité
- Préconisation sur l'organisation du service
- Recommandations pratiques pour améliorer ses résultats
- Approfondissement théorique et pratique sur l'empâtement indirect
- Réponses à toutes les questions théoriques et pratiques

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Pour l'apprentissage des sujets théoriques, le stagiaire bénéficiera (sur la plateforme de E-learning) des explications techniques sur un support théorique en PDF, des vidéos explicatives et des cas concrets de protocole pour correctement assimiler les notions. La méthode d'apprentissage pour les modules pratiques est basée sur la mise en situation des étapes de préparation en suivant les vidéos pratiques contenues sur la plateforme de E-learning.

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Sergio IANNACE

- **Fondateur, gérant et consultant d'Un Napolitain dans les Alpes**
- **5 ans d'expérience en formation et conseil** dans les techniques avancées de panification et l'élaboration de pâtes à pizza italiennes
- **Expertise spécialisée en panification et fermentation**, appliquée notamment aux pâtes à pizza italiennes
- **5 ans d'expérience dans l'industrie**, en tant qu'ingénieur puis cadre responsable marketing

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des connaissances théoriques acquises avec quiz QCM sur la plateforme E-learning.

Evaluation des connaissances pratiques acquises, lors du coaching individuel avec une analyse des résultats obtenus et du protocole du stagiaire.

MOYENS TECHNIQUES

Plateforme e-learning (LMS Thinkific) avec ressources théoriques (en PDF), cas pratiques, vidéos démonstratifs et quiz QCM

Visio-conférence pour le coaching (Zoom)

TARIF

850€HT /1020€TTC

DELAI D'ACCES

Identifiants créés à la 1e connexion. Chaque connexion se fait à l'aide de ces identifiants.

La formation en ligne est accessible 6 mois dès la souscription.



MODALITES TECHNIQUES D'ACCOMPAGNEMENT, D'ASSISTANCE ET DELAIS

D'INTERVENTIONS :

Le stagiaire envoie ses interrogations par email à l'adresse : contact@unnapolitaindanslesalpes.fr

Une réponse lui parvient sous 48h du lundi au vendredi.

En cas de besoin, l'expert planifie un RDV téléphonique avec le stagiaire.

CONTACT

Pour tout renseignement, veuillez contacter l'entreprise par mail ou téléphone :

contact@unnapolitaindanslesalpes.fr

0658307758 (du lundi au vendredi de 9h à 17h)

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.