



Un Napolitain dans les Alpes

Ecole Nouvelle de Pizza



PROGRAMME DE FORMATION

Maitriser la BIGA

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Créer un protocole régulier pour pâte à PIZZA NAPOLITAINE ET CLASSIQUE ITALIENNE avec Biga
Pétrir, bouler, étaler et cuire une pâte à PIZZA NAPOLITAINE ET CLASSIQUE ITALIENNE avec Biga

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 présentiel en groupe – 14 heures

LIEU DE LA FORMATION

Formation en présentiel dans les locaux équipés de l'organisme de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Formation en présentiel – Jour 1

Module théorique — 3 heures

Compréhension et maîtrise de la BIGA

- Analyse et définition du gluten
- Analyse des propriétés du gluten et des caractéristiques requises en fonction du produit final
- Étude et identification des variables qui impactent l'élasticité du gluten et la régularité de la pâte
- Étude des propriétés techniques de la farine et de leur impact sur la BIGA
- Analyse de l'hydratation et de son impact sur la BIGA
- Étude des fermentations et de leur impact sur la BIGA
- Etude approfondie de la fermentation de la biga
- Analyse des variables de fermentation
- Calcul des temps de repos
- Étude de plusieurs protocoles BIGA permettant d'assurer la régularité
- Analyse de l'impact des autres ingrédients et calcul des dosages
- Analyse des points de repère permettant d'obtenir une BIGA régulière
- Implémentation de la méthode permettant d'assurer la régularité de la BIGA

Module pratique — 4 heures

Pétrissage BIGA

- Réalisation de plusieurs protocoles BIGA
- Analyse technique et démonstration du pétrissage de la BIGA avec pétrin

- Étude du choix de la température de l'eau
- Analyse et choix des vitesses de pétrissage
- Identification des indices permettant de reconnaître une BIGA correctement pétrie

Pétrissage Rafraîchi

- Analyse visuelle et olfactive d'une biga prête
- Analyse technique et démonstration du pétrissage rafraîchi
- Protocole exemple pour calcul des dosages selon la biga
- Étude de l'ordre d'insertion des ingrédients
- Étude du choix de la température de l'eau
- Analyse et choix des vitesses de pétrissage
- Identification des indices permettant de reconnaître une pâte correctement pétrie
- Réalisation par l'élève d'un pétrissage complet

Boulage

- Démonstration du boulage à la main
- Analyse des critères permettant de choisir le poids du pâton
- Réalisation par l'élève d'un boulage complet

Formation en présentiel — Jour 2

Module pratique — 6 heures

Étalage et cuisson

- Analyse de l'état du pâton en fin d'apprêt
- Analyse technique et démonstration de l'étalage et du garnissage
- Réalisation par l'élève de l'étalage de plusieurs pâtons
- Réalisation par l'élève du garnissage et de la cuisson de plusieurs pâtons
- Réalisation de garnitures authentiques et gourmandes
- Analyse des températures et des temps de cuisson
- Étude des réglages des températures
- Analyse des différences de fonctionnement selon les types de fours
- Entraînement pratique
- Analyse des conditions de service avec mise en situation réelle

Évaluation — 1 heure

- Évaluation de l'atteinte des objectifs théoriques à l'aide d'un QCM
- Évaluation de l'atteinte des objectifs pratiques avec analyse des résultats obtenus

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Pour l'apprentissage des sujets théoriques, le stagiaire bénéficiera des explications techniques sur un support théorique en PDF, des vidéos explicatifs et des cas concrets de protocole pour correctement assimiler les notions. La méthode d'apprentissage pour les modules pratique est basée sur la mise en situation des étapes de préparation, en conditions réelles en utilisant le matériel professionnel présent dans les locaux de formation.

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.

Evaluation des connaissances pratiques acquises pendant la formation en présentiel avec une analyse technique des résultats obtenus par le stagiaire.

MOYENS TECHNIQUES

Tableau de présentation

Local équipé avec matériel professionnel : pétrin à spirale, four à pizza

Matériel professionnel divers (bacs, pelles, chambres de pousse)

TARIF

1850€HT / 2220€TTC

DELAI D'ACCES

Les inscriptions pour la formation en présentiel doivent être réalisées une semaine avant le début de la formation.

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.