

# Pizzaïolo

RÉF | 8911

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

Permettre à l'étudiant de préparer, de garnir et de cuire différents types de pizzas à servir simultanément dans les conditions, d'hygiène respectueuses de la législation en vigueur.

### Programme

#### 1. Préformation pour le cours de pizzaïolo

Module 1 - Ingrédients constituant la pâte de base d'une pizza classique (farine, eau, levure, huile, sel).

Module 2 - Ingrédients divers constituant la garniture des pizzas (sauce tomate, fromage, champignons, olives, etc.).

Module 3 - Gestion des approvisionnements et des stocks typiques liés à une pizzeria.

Module 4 - Types des fours, outils nécessaires pour la fabrication des pizzas.

Module 5 - Normes HACCP et de sécurité, hygiène, autocontrôle, traçabilité, sécurité alimentaire.

Module 6 - Plan, produits, cycles de nettoyage et de désinfection.

Module 7 - Propreté, remise en état des locaux et du matériel en continu (avant, pendant, après la journée de travail).

#### 2. Formation pour devenir pizzaïolo

Module 1 - Préparation de la pâte, transformation, croissance, la levée.

Module 2 - La découpe de la pâte, façonnage des boules, la maturation.

Module 3 - Étalement, préparation de la base de pizza.

Module 4 - Remplissage de la base avec divers ingrédients selon le type de pizza.

Module 5 - Mise au four et cuisson de la pizza.

Module 6 - Préparation et présentation de l'assiette à servir.

Module 7 - Organisation et mise en place du service pour les clients en salle.

Module 8 - Gestion de la réception et de suivi des commandes sur place et en livraison.

Module 9 - Les produits, aliments et plats annexes à proposer dans une pizzeria.

Module 10 - Organiser et gérer le travail des équipes en cuisine

et en salle.

**Certification(s)  
visée(s)**

Attestation de participation de l'organisme

**Type de formation** [Associatif](#)

## ORGANISATION

**Durée** 2 semaines

**Horaire** en journée temps plein

**Début** Mensuelle

**Coût** Total : 190 euros (95 euros par partie)

## CONDITION D'ADMISSION

**Prérequis  
administratifs** Avoir au moins 18 ans.

Réussir un test de sélection.

## Connaître

### REMARQUES

Partenariat : CIT asbl

Les cours se déroulent dans une vraie pizzeria et sont dispensés par des professionnels du métier.

### EN PRATIQUE

#### Pour s'informer et postuler

Contactez l'organisme par email, par téléphone ou par WhatsApp, 7 / 7, de 9h30 à 20h00 en indiquant vos nom, prénom, date de naissance, adresse, code postal et en ajoutant la phrase "svp de réserver une place pour le test d'entrée à la formation de pizzaïolo":

Email : [contact@asblcohesion.be](mailto:contact@asblcohesion.be)

Tél. de bureau : 02 280 09 46

Tél. mobile / Viber / WhtsApp : +32 487 37 01 12

#### Organisme

##### Cohésion

Rue de la Pacification  
1210 Saint-Josse-ten-Noode  
Tél: 02 280 09 46 / 0487 370 112  
<http://www.asblcohesion.be>