



★ **M. Bruno CUTRUPI**  
Chef de cuisine

### **Dates de la formation**

Lundi 13, mardi 14 et  
mercredi 15 novembre 2023  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

### **Objectifs pédagogiques**

Découvrir les différentes  
techniques de fabrication et  
de réalisation de la pizza et  
ses variantes.  
Apprendre et développer les  
aptitudes de manipulation et  
utilisation des produits pour  
proposer des pizzas de  
qualité.

### **Méthodes pédagogiques**

Formation pratique alternant  
démonstration et  
participation active des  
participants.

Nombreuses recettes  
réalisées avec l'intervenant  
suivies de phases de  
présentation (mise en valeur,  
dressage) et de dégustation  
(analyse organoleptique).  
Formation en présentiel  
collectif

### **Public et prérequis**

Cuisiniers, Chefs de cuisine  
Aucun Prérequis

### **Coût**

1 140 €, prix net.

### **Lieu**

CEFPPA Adrien Zeller  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

### **Accessibilité**

Ce programme est accessible  
aux personnes en situation de  
handicap.

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33) 3 90 40 05 19

e-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :  
42 67 015 14 67

# Pizza : secrets de fabrication et créativité

## ► **Programme détaillé**

### ► **La pizza : son origine et les statistiques**

- Origines et histoire de la pizza
- Les ingrédients, la mozzarella
- Christophe Colomb et la tomate (Pomodore)

### ► **Les types de farines, les levures et l'eau**

- Les différentes variétés et les mixes, rôle d'une bonne farine
- Les règles d'or et les températures à respecter
- Conseils et techniques pour réussir une pâte digeste

### ► **Les différentes sortes de pâtes à pizzas et le grammage des boules**

- L'italienne, la Napolitaine, 5 céréales, etc....

### ► **La confection de la pâte**

- Confection des différentes pâtes à pizzas
- Les temps de repos, le façonnage et poids des boules
- Stockage à froid pour le lendemain
- Nombres de jours de levage et utilisation de la pâte selon les farines utilisées

### ► **La bonne mise en place et son importance**

- Préparation des ingrédients nécessaires pour garnir les pizzas (sauce tomate, les fromages, huile d'olives, jambon, champignons, fruits de mer, les épices, basilic, origan, ail, oignons, etc..)
- Pizza de qualité ou pizza bon marché ?

### ► **Les techniques de façonnage et d'étalage du disque à pizza**

- Au laminoir, au rouleau bois Italien, la presse à disque automatique à chaud
- Traditionnel italien à la main et farine, ou la technique semoule fine

### ► **Les pizzas chaussons (calzones) et les familiales**

- Technique et astuce pour réaliser de bonnes pizzas chaussons
- Les pizzas familiales et les pizzas dessert

### ► **Les différentes méthodes de cuisson et matériel**

- Les fours et les différentes températures
- Le rendement
- La préparation, le garnissage et enfournement des pizzas
- Défournement

### ► **Calcul des coûts, rentabilité**

- Gestion des stocks et approvisionnement
- Fiche technique, le rendement, la marge
- Prix de vente et les stratégies

### ► **Hygiène et mise en œuvre**

- Rappel des bonnes pratiques et respect des règles sanitaires

### ► **Bilan du stage**

- Débriefing, résumé et analyse du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session



► **Contactez  
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)