

PROGRAMME DE FORMATION · MODULE MÉTIER · 28 HEURES

Maîtrise de la pizza artisanale

« On n'apprend pas un métier sur du théorique. »

Module métier de 28 heures en restaurant d'application, dispensé par EAPPS à la Pizzeria Régine (Mionnay). Formation-action en conditions réelles de production : la pâte, la fermentation, l'étalage, la cuisson et le service. Ce module complète la formation préparant à la certification RS7004 « Conduire un projet de création d'entreprise » au sein du parcours Ouvre ta pizzeria.

*Module dispensé par EAPPS en restaurant d'application.
Septembre 2026.*

Objectif de la formation

La formation conduit le stagiaire à produire seul une pizza artisanale de qualité professionnelle, en conditions réelles de service. Elle couvre la technologie des ingrédients, les protocoles de pétrissage et de fermentation, l'étalage et la cuisson, puis la production en volume pendant un service ouvert à la clientèle. Elle ajoute les outils de pilotage économique indispensables à un futur exploitant : fiche technique, food cost et ratios de gestion. À l'issue du module, le stagiaire tient un poste de production et sait chiffrer ce qu'il produit.

Public visé & prérequis

- **Public** : Toute personne souhaitant ouvrir une pizzeria artisanale, intégrer le secteur de la restauration rapide ou se reconverter dans la pizza professionnelle. Salariés, demandeurs d'emploi, porteurs de projet.
- **Prérequis** : Aucun prérequis technique. Niveau de lecture et calcul de base requis. Être âgé d'au moins 18 ans.

Durée & organisation

Durée totale : 28 heures encadrées. 4 jours consécutifs (incluant un service midi en conditions réelles au Jour 3)

- Effectif : 6 stagiaires maximum.
- Lieu : Pizzeria Régine, 127 Route de Bourg, 01390 Mionnay, en présentiel.

Compétences visées

Chaque compétence est travaillée en théorie puis en pratique, et fait l'objet d'une évaluation identifiée. La référence de gauche sert de renvoi dans le déroulé.

Réf.	Compétence	Contenu et mise en œuvre
O1	Technologie des ingrédients	Identifier et différencier les types de farines (W, P/L, taux de cendres), agents levants, eau, sel, et comprendre leur impact sur la pâte.
O2	Protocole de pétrissage	Calculer la température de base, exécuter frasage, bassinage et pétrissage. Adapter le protocole selon le type d'empatement.
O3	Fermentation directe et indirecte	Mettre en œuvre trois protocoles : directe courte, poolish et biga. Maîtriser pointage et apprêt, ajuster selon la température.
O4	Étalage et cuisson	Réaliser un étalage à la main en préservant la corniche. Gérer les zones thermiques du four, analyser la réaction de Maillard et l'alvéolage.
O5	Production professionnelle	Mettre en place un poste rationnel, gérer les flux, respecter le PMS HACCP. Produire 5 pizzas calibrées en 20 minutes chrono.
O6	Fiche technique recette	Construire une fiche recette professionnelle, calculer le food cost unitaire, identifier pertes et coulages. Viser un ratio matières premières ≤ 30 %.
O7	Pilotage économique	Calculer marge brute, coefficient multiplicateur, masse salariale en % du CA et seuil de rentabilité pour piloter une pizzeria.

Déroulé de la formation

Le déroulé suit une progression continue : la théorie du jour est immédiatement mise en pratique, et les pâtes fabriquées un jour sont travaillées le lendemain, au terme de leur fermentation. Les temps de pause ne sont pas détaillés ci-dessous.

JOUR 1 · TECHNOLOGIE, CALCULS ET PRÉFERMENTS

Horaire	Séquence	Contenu
9h00 à 9h30	Accueil & tour de table d'ouverture	Tour de table de présentation : projet de chaque stagiaire, attentes vis-à-vis de la formation, retour collectif sur la synthèse du questionnaire de positionnement rempli en amont. Présentation du programme et du livret pédagogique. Signature des feuilles d'émargement. Tracé dans le carnet de bord pédagogique.
9h30 à 10h15	Technologie du blé et des farines	Anatomie du grain, gluten (gliadine/gluténine), indices W et P/L, taux de cendres. Lecture pratique d'un sac de farine.
10h30 à 11h15	Les agents levants	Levure fraîche vs sèche, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , levain naturel (flore lactique et acétique), comparatif organoleptique.
11h15 à 12h30	Calculs de production : TH, TB, TFP	Taux d'hydratation (TH), Température de Base (TB), Température Finale de Pâte (TFP). Exercices de calcul sur cas concrets, correction collective. Cas pratique avancé : ajustement TFP en fonction de l'environnement (saison, T° farine, T° ambiante).
12h30 à 12h45	Synthèse matin	3 choses retenues, tour de table oral. Annonce du programme PM.
13h30 à 14h30	Démonstration formateur : les 3 préferments	Poolish (hydratation 100 %, protocole 12 à 16h ambiante), Biga (50 à 60 %, fermentation froide 24 à 48h), Rafrâichi levain liquide. Étiquetage et mise en chambre froide.
14h45 à 16h45	Pratique : fabrication des 3 préferments	Chaque stagiaire réalise sa poolish, sa biga et son rafrâichi de levain en autonomie guidée. Pesées rigoureuses, contrôle et traçage des températures, étiquetage normé (date/heure de fabrication, hydratation, T° d'ensemencement). Vérification individuelle formateur. Calcul du temps de fermentation théorique vs réel selon les T° ambiantes.
16h45 à 17h15	Débrief J1 & préparation J2	Tour de table : ce que j'ai retenu / ce que je veux approfondir. Les préferments resteront en fermentation jusqu'au J2. Tracé dans le carnet de bord pédagogique.

JOUR 2 · PÉTRISSAGE, ÉTALAGE ET CUISSON

Horaire	Séquence	Contenu
9h00 à 9h15	Tour de table d'ouverture J2	Retour sur les préferments mis en fermentation à J1, points de vigilance individuels, ressentis. Tracé dans le carnet de bord pédagogique du formateur.
9h15 à 9h40	QCM 1 : Technologie alimentaire	20 questions sur la technologie des farines, agents levants, calculs TH/TB. Autonomie individuelle en silence. Score cible ≥ 15/20.
9h55 à 11h15	Démonstration : pétrissage sur préferments	3 pétrissages (direct court, sur poolish, sur biga de J1). Frasage, bassinage, contrôle TFP, boulage, mise en bacs. Gestion du froid positif. Lecture comparée des pâtes (couleur, élasticité, odeur) après chaque méthode.
11h30 à 12h45	Démonstration : étalage & cuisson	Étalage à la main (pression centrale, étirement, corniche), gestion sole/voûte, températures 300 à 450°C, réaction de Maillard, analyse de l'alvéolage. Dégustation commentée. Comparaison entre pâtes directes et pâtes sur préferment.

Horaire	Séquence	Contenu
13h30 à 15h30	Pratique : pétrissage autonome sur préferments	Chaque stagiaire réalise ses 3 pétrissages avec pesées, calculs et contrôles. Le formateur circule et apporte les correctifs individuels. Notation à chaud sur grille critériée (gestes, propreté, contrôle TFP, qualité du boulage).
15h45 à 17h15	Pratique : étalage & cuisson autonomes	Chaque stagiaire étale, garnit et enfourne. Rotation au four, analyse des cuissons, correctifs individuels en temps réel. Lecture des défauts de cuisson (sous-cuisson, sur-cuisson, voile).
17h15 à 17h30	Bilan de fin de journée J2	Tour de table de clôture : ce que chacun a retenu, ce qui reste à consolider. Tracé dans le carnet de bord pédagogique.

JOUR 3 · SERVICE EN CONDITIONS RÉELLES ET GESTION

Horaire	Séquence	Contenu
9h00 à 9h15	Tour de table d'ouverture J3	Retour sur la pratique autonome de J2, ressentis individuels, points de vigilance pour la journée, notamment le service midi à venir. Tracé dans le carnet de bord pédagogique.
9h15 à 9h40	QCM 2 : Pratique & cuisson	20 questions sur le pétrissage, l'étalage, la cuisson, les calculs TH/TB. Autonomie individuelle. Score cible $\geq 15/20$.
9h55 à 11h25	Travail des pâtons J+2 : Analyse comparée	Ouverture des bacs J+2, analyse visuelle (développement, pH, arômes), étalage et cuisson. Dégustation comparée : direct vs poolish vs biga. Grille d'analyse sensorielle individuelle. Choix raisonné de la méthode à privilégier en pizzeria selon les contraintes.
11h25 à 12h00	Briefing & mise en place du service midi	Préparation du poste pour le service réel : organisation, mise en place des garnitures, contrôle des pâtons, briefing sur les règles HACCP, l'organisation du service et la cadence attendue. Distribution des stations.
12h00 à 14h00	Service midi : Production pour clients réels	Mise en situation professionnelle complète au service midi de la Pizzeria Régine. Chaque stagiaire prend en charge une station de production : lecture des bons, étalage, garniture, cuisson, défournement, dressage. Production de pizzas pour les VRAIS clients de la pizzeria. Le formateur, gérant des Pizzeria Régine, supervise l'ensemble du service en condition d'activité réelle. Gestion du flux, cadence, annonces, correctifs en temps réel. Application stricte des procédures HACCP et du PMS de l'établissement.
14h00 à 14h15	Débrief à chaud du service midi	Retour individuel et collectif sur le service réel : ce qui a fonctionné, ce qui a été difficile, points à consolider. Analyse formateur des stations et des cadences observées. Tracé dans le carnet de bord pédagogique.
14h25 à 14h55	Module Gestion : Fiche technique recette	Structure d'une fiche technique professionnelle, unités et conversions, pertes et coulages. Exercice : compléter une fiche technique de pizza napolitaine.
14h55 à 16h10	Module Gestion : Food cost & ratios clés	Food cost % (cible $\leq 30\%$), coefficient multiplicateur, masse salariale (cible $\leq 35\%$), seuil de rentabilité. Cas pratique sur chiffres réels de la pizzeria Régine. Exercice noté individuel : calcul du food cost de 3 pizzas type et fixation d'un prix de vente cohérent.
16h10 à 16h25	Bilan de fin de journée J3	Tour de table de clôture : retour sur le service midi en conditions réelles, retour sur le module gestion, points à consolider avant l'épreuve finale de J3½. Préparation mentale du Coup de Feu. Tracé dans le carnet de bord pédagogique.

JOUR 4 · ÉVALUATION PRATIQUE ET BILAN

Horaire	Séquence	Contenu
9h00 à 9h15	Tour de table d'ouverture J4	Cadrage de la journée d'évaluation : déroulé du QCM final, de l'épreuve pratique « Coup de Feu » et de la restitution. Réponses aux dernières questions. Tracé dans le carnet de bord.
9h15 à 9h45	QCM 3 : Gestion en restauration	15 questions de gestion : food cost, coefficient multiplicateur, masse salariale, marge brute, FIFO, traçabilité HACCP. Autonomie individuelle. Score cible $\geq 10/15$.
9h45 à 10h00	Mise en place autonome du poste de travail	Le stagiaire organise son poste de manière autonome. La qualité de la mise en place est notée sur grille critériée.
10h00 à 10h45	ÉPREUVE PRATIQUE : Le Coup de Feu	5 pizzas produites en 20 min de chrono effectif. Pizzas rondes Ø 31 à 33 cm, cuisson homogène, trottoir développé. Grille critériée 11 critères / 20 points. Seuil : 14/20.
11h00 à 11h30	Dégustation critique & restitution individuelle	Analyse des pizzas du coup de feu. Retour formateur : organisation, gestes, qualité visuelle et gustative. Analyse des défauts éventuels.
11h30 à 12h30	Reprise individuelle des points faibles	À partir de la grille de l'épreuve pratique, chaque stagiaire retrace les gestes qui lui ont coûté des points : bassinage, boulage, étalage ou conduite de cuisson. Reprise individuelle avec le formateur, sur son propre poste.
13h30 à 15h15	Ouvrir sa pizzeria : matériel, fournisseurs et coûts de lancement	Choix du four et du pétrin selon le volume visé, dimensionnement du laboratoire, sélection des farines et des fournisseurs, négociation et conditions d'achat. Chiffrage du budget de lancement et des consommables, en prolongement du food cost travaillé au Jour 3.
15h30 à 17h30	Bilan final · Satisfaction à chaud · Remise des attestations	Tour de table final de clôture (tracé carnet de bord). Plan d'action post-formation 30/60/90 jours établi individuellement par chaque stagiaire. Questionnaire de satisfaction à chaud rempli individuellement. Correction du QCM final commentée et débrief des réponses. Remise des attestations de fin de formation et du certificat de réalisation. Rappel des modalités de suivi à J+30 (satisfaction à froid).

Modalités d'évaluation

Évaluation continue tout au long de la formation : questionnaire de positionnement à l'entrée (avant J1), 3 QCM intermédiaires en cours de parcours (J2, J3, J4), épreuve pratique finale « Coup de Feu » (5 pizzas en 20 min sur grille critères) et questionnaire à froid à J+30/60. Seuils de validation : QCM $\geq 15/20$, épreuve pratique $\geq 14/20$.

Épreuve	Nature	Seuil de validation
QCM 1 : Sciences des ingrédients	Questionnaire écrit	15 / 20
QCM 2 : Pratique, Calculs et Cuisson	Questionnaire écrit	15 / 20
QCM 3 : Gestion en restauration	Questionnaire écrit	10 / 15
Évaluation pratique : Le Coup de Feu	Mise en situation professionnelle	14 / 20

La formation donne lieu à la remise d'une attestation de fin de formation mentionnant les objectifs atteints. Elle ne délivre pas de certification enregistrée. Dans le parcours, c'est la formation préparant à la certification RS7004 qui prépare aux épreuves : elle fait l'objet d'un programme et d'une convention distincts.

Modalités & délais d'accès et tarif

ACCÈS	Un entretien préalable (téléphonique ou physique) est obligatoire avant toute inscription, afin de valider l'adéquation de la formation au projet du stagiaire. Délai d'accès : 3 semaines entre l'inscription et l'entrée en formation.
TARIF	500 € TTC par stagiaire, TVA 20 % incluse. Ce module fait l'objet d'une action et d'un financement distincts de la formation préparant à la certification RS7004.
LIEU	Pizzeria Régine, 127 Route de Bourg, 01390 Mionnay, en présentiel.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Pour tout besoin d'adaptation lié à une situation de handicap, un trouble de santé ou une contrainte particulière, le stagiaire est invité à contacter le référent handicap de l'organisme avant son inscription. Une solution adaptée sera étudiée conjointement (aménagement horaire, posture de travail, supports adaptés). La formation se déroule dans une pizzeria accessible. Les sanitaires sont accessibles de plain-pied.

Référent handicap : Etienne Crevat · 07 55 68 72 07 · etienne@devenir-pizzaiolo.fr

Moyens pédagogiques et suivi

- Laboratoire de pizzeria professionnelle en activité, postes de travail équipés, four à pizza haute performance, pétrin, chambre de fermentation et stockage froid.
- Livret pédagogique remis à chaque stagiaire, tableaux comparatifs, grilles d'analyse sensorielle et trames de fiche technique.
- Groupe limité, démonstration du formateur puis pratique autonome avec correction individuelle sur chaque geste.

Le formateur adresse un questionnaire d'évaluation à froid 30 à 60 jours après la fin de la formation pour mesurer l'impact réel sur l'activité professionnelle du stagiaire. Le formateur reste disponible pour échanger sur la mise en pratique des acquis et accompagner les questions concrètes liées au projet.