

# Formation

## TRAVAIL AUTOUR DE LA PIZZA



### Avec Jimmy Pestel, le spécialiste de la pizza

Le champion de France de pizza 2025 utilise la farine Bella Lucia ! Issue de blés 100 % français, c'est la plus française des farines italiennes. Pour en tirer le meilleur, Jimmy Pestel l'hydrate peu mais lui laisse du temps pour s'alléger et devenir plus digeste. Lors de cette journée, il partage deux de ses recettes (un empâtement au levain et un empâtement sur biga) et toute son expérience des pâtes à pizza et focaccia. Une belle opportunité d'ajouter ces spécialités italiennes à votre gamme !

**Durée :** 7 h (1 jour)

### Profils des apprenants :

- Boulangers pâtisseries
- Pizzaïolos

**Prérequis :** Aucun

**Accessibilité :** Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

**Référente handicap :** Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)



### Modalités d'accès :

**Mail :** formation@ecolebourgeoisfreres.com

**Tél :** 01 89 53 49 88



### Produits travaillés :

Pizza et focaccia  
Empâtement direct  
Empâtement biga 20%



## Contenu de la formation :

### Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (pâte à pizza, garnitures...)

### Préparation de la pâte à pizza

- Explication autour des différentes farines (et W)
- Pétrissage et façonnage de la pâte à pizza



### Préparation et cuisson des produits

- Préparation et mise en place des ingrédients
- Préparation et cuisson des pizzas
- Garnissage des pizzas

### Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de la formation avec évaluation

## Objectifs pédagogiques

- Savoir réaliser une pâte à pizza avec des farines appropriées
- Élaborer une gamme de pizzas tendances pour diversifier son offre

## Organisation de la formation

### EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur externe : **Jimmy PESTEL, champion de France de pizza 2025.**



### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- **Accueil des apprenants** dans une salle dédiée à la formation
- **Mise à disposition du matériel** nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- **Fiches recettes** (livret)
- **Travaux pratiques** / mises en situation
- **Quiz** en salle
- **Mise à disposition** en ligne de **documents supports** à la suite de la formation

**Délais d'accès :** Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande. Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation.

### DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (Quiz)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

**Tarif HT : 350 €**