



Fabriquer des pizzas artisanales (certifiante)

RS7404 – « Fabriquer des pizzas artisanales » · certificateurs École Pizzaiolo J-J Despaux & CFNP · éligible CPF. Passage de la certification inclus.

Objectifs pédagogiques

- ▶ Mettre en œuvre les techniques artisanales de fabrication de pizzas, de la pâte au produit fini, et valider la certification RS7404.
- ▶ Maîtriser les pâtes fermentées, les garnitures, la cuisson au four professionnel et la valorisation du produit (vente directe, à emporter).

Programme détaillé – 5 JOURS / 35 HEURES (100 % ORIENTÉ PRATIQUE)

Jour 1 – La pâte à pizza artisanale 7 h · dont TP

1. Matières premières et empâtement

- ▶ Les ingrédients de base : farine (force, W), levure, eau, sel, huile ; dosage et hydratation.
- ▶ Protocoles d'empâtement : direct et semi-direct ; phase d'autolyse.
- ▶ Notions de fermentation (pointage, maturation) et incidence sur la texture.
- ▶ TP : réalisation de plusieurs empâtements et observation des textures.

2. Gestion de la pâte et fermentation

- ▶ Température de pâte, temps de repos, gestion du froid (maturation en bac).
- ▶ Défauts courants et corrections.
- ▶ TP : suivi d'une pâte de la fabrication à la maturation.

Jour 2 – Boulage et façonnage 7 h · dont TP

3. Boulage de l'empâtement

- ▶ Division en pâtons de poids identique ; gestes de boulage.
- ▶ Obtenir des pâtons ronds, lisses et fermes pour un étalage uniforme.
- ▶ TP intensif : boulage en série, contrôle du poids et de la forme.

4. Façonnage du fond de pizza

- ▶ Étalage manuel circulaire ; gestion du rebord (corniche).
- ▶ Réaliser une abaisse régulière dans un temps imparti.
- ▶ TP : façonnage répété de fonds de pizza.

Jour 3 – Réalisation et garnissage des pizzas 7 h · dont TP

5. Garnitures et fiches recettes

- ▶ Sauces, fromages, garnitures : qualité, préparation, conservation.
- ▶ Ordre de garnissage, grammages et équilibre (apparence et goût).
- ▶ Construire et suivre une fiche recette ; cohérence avec le positionnement commercial.
- ▶ TP : réalisation de pizzas variées dans le respect des fiches recettes.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels des métiers de bouche souhaitant développer une offre de pizzas artisanales (boulangers, pâtisseries, charcutiers-traiteurs, crêpiers, cuisiniers) ; salariés, indépendants ou porteurs de projet de reconversion.

PRÉ-REQUIS

Pour valider la certification : CAP/BEP/ Titre professionnel des métiers de bouche OU au moins 6 mois d'expérience dans le secteur. Maîtrise des bases de l'hygiène ; aptitude au travail debout.

DURÉE & ORGANISATION

35 heures (5 jours) – passage de la certification inclus.

EFFECTIF

4 à 8 participants.

MODALITÉ

Présentiel – 100 % pratique (plateau technique avec four professionnel) ; passage de la certification inclus.

TARIF & FINANCEMENT

Sur devis. Parcours certifiant éligible au CPF – prix consultable sur Mon Compte Formation. Également finançable OPCO / France Travail.

DÉLAI D'ACCÈS

Parcours CPF : 11 jours ouvrés minimum entre la validation de l'inscription et l'entrée en formation (délai légal Mon Compte Formation).

CONTACT & INSCRIPTION

info@oxyformation.fr · 01 83 43 92 38 ·
www.oxyformation.fr · Devis & étude de financement.



Fabriquer des pizzas artisanales (certifiante) (suite)

6. Régularité et productivité

- ▶ Reproductibilité : standardiser ses gestes et ses temps.
- ▶ Organisation du poste de travail (mise en place).
- ▶ TP : enchaîner la réalisation de plusieurs pizzas dans un temps imparti.

Jour 4 – Cuisson maîtrisée et présentation 7 h · dont TP

7. Cuisson au four professionnel

- ▶ Types de fours (à sole, à bois, électrique, gaz) et gestion de la chaleur.
- ▶ Enfournement à la pelle, rotation, gestion de la cuisson dessus / dessous.
- ▶ Défourner au bon moment ; cuisson homogène et reproductible.
- ▶ TP : cuisson de pizzas et contrôle qualité.

8. Présentation et valorisation du produit

- ▶ Dressage selon le mode de consommation : sur place, à emporter, livraison.
- ▶ Propreté, esthétique et mise en valeur ; supports adaptés.
- ▶ TP : dressage et présentation de pizzas pour la vente.

Jour 5 – Hygiène, production commerciale et certification 7 h · dont passage de la certification

9. Réglementation, hygiène et sécurité

- ▶ Règles d'hygiène et de sécurité à chaque étape ; DUERP.
- ▶ Identification des allergènes et information du client.
- ▶ Application en situation de production.

10. Entraînement et passage de la certification

- ▶ Mise en situation complète : de l'empatement à la pizza cuite et présentée, dans un temps imparti.
- ▶ Présentation de l'épreuve : évaluation pratique individuelle (situation simulée ou réelle) + entretien oral avec le jury (1 certificateur + 2 professionnels expérimentés).
- ▶ Passage de la certification RS7404 et bilan individualisé.

Organisation pédagogique

Moyens & méthodes pédagogiques

Formateur pizzaiolo expérimenté. Pédagogie 100 % pratique sur plateau technique équipé d'un four professionnel. Fiches recettes et fiches techniques remises ; préparation à l'épreuve de certification.

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation. Évaluations pratiques continues ; certification finale : évaluation pratique individuelle + entretien oral devant un jury indépendant.

Profil des formateurs

Formateurs experts de leur domaine (HCR, métiers de bouche, hygiène, gestion ou prévention), justifiant d'une expérience professionnelle significative. CV et qualifications disponibles sur demande.

COMPÉTENCES VISÉES

Fabriquer une pâte à pizza artisanale, bouler et façonner, réaliser, cuire et présenter une pizza au four professionnel, et respecter la réglementation (hygiène, DUERP, allergènes) – compétences validées par la certification RS7404.

ACCESSIBILITÉ – SITUATION DE HANDICAP

Parcours accessibles aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap étudie avec vous les adaptations nécessaires – nous contacter.

CERTIFICATION & VALIDATION

Certification RS7404 – « Fabriquer des pizzas artisanales » – certificateurs École Pizzaiolo Jean-Jacques Despaux et CFNP ; enregistrée au Répertoire Spécifique de France Compétences (échéance 27/11/2027). Éligible au CPF. Épreuve : évaluation pratique individuelle (situation simulée ou réelle) suivie d'un entretien oral devant un jury (1 certificateur + 2 professionnels expérimentés).