


SARL TR6 – 128 chemin de Roman 13120 Gardanne

## FICHE INFORMATIVE

### Formation Professionnelle Hygiène HACCP et Pizzaiolo

Votre contact TR6 Pizzacademy : Jean-Pascal LEGER - Email : [contact@pizzacademy.fr](mailto:contact@pizzacademy.fr)

Secrétariat TR6 : 04.42.24.03.94 – <http://www.pizzacademy.fr>

<b>Public et prérequis</b>	Tout public, majeur et maîtrisant le français. Aucun prérequis professionnel demandé, cette formation étant adaptée aux débutants.
<b>Délais</b>	Un délai de 10 à 30 jours est nécessaire entre l'inscription et le début de la formation suivant la méthode de financement employée.
<b>Accessibilité aux personnes en situation de Handicap</b>	 <p>Nous étudions toutes demandes de personnes en situation de handicap et proposerons une formation adaptée à leurs possibilités.</p>
<b>Tarifs</b>	De 990€ à 2490€ en fonction de la durée et de la méthode de financement. Pour une étude personnalisée merci de nous contacter via le formulaire prévu à cet effet sur notre site internet.

### FICHE SYNTHÈSE FORMATION HACCP 14 heures en FOAD (à distance)

<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES</b>	<p>PLAN DE FORMATION H011 HACCP EN LIGNE : Hygiène alimentaire : Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client. A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale</li> <li>- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration.</li> <li>- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.</li> </ul>
<b>INTITULÉ</b>	<b>Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée aux établissements de restauration commerciale</b>
<b>METHODES PEDAGOGIQUES</b>	Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Animations vidéo, fiches techniques, jeux ludiques, quizz avec correction, Support téléchargeable avec accès sécurisé par les stagiaires sur téléphone portable, ordinateur ou tablette. Espace en ligne sur plateforme LMS d'e-learning « 360 learning » accessible 7j/7 24h/24, avec lien d'accès individuel par stagiaire, Formation assurée par un formateur ayant 15 ans d'expérience, Les stagiaires peuvent à tout moment envoyer leurs questions au formateur (sur le forum via 360 learning) qui répondra par mail ou messagerie instantanée. Etude de cas. Épreuve sous forme de QCM en fin de formation.
<b>POINTS CLE ET PROGRESSION PEDAGOGIQUE</b>	<p>1- Aliments et risques pour le consommateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction : les objectifs visés de la formation HACCP</li> <li>• La sécurité alimentaire : microbiologie des aliments, principaux pathogènes d'origine alimentaire, Toxi-Infections Alimentaires Collectives</li> <li>• Les autres dangers potentiels : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques et les aliments à risques</li> </ul> <p>2- Les fondamentaux de la réglementation : Déclarer votre établissement ; Principes de bases du paquet hygiène, plan de maîtrise sanitaire, HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités, Contrôles officiels : DDPP, grilles d'inspection, points de contrôles</p> <p>3- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ? Notamment :</li> <li>• - Hygiène du personnel et des préparations</li> <li>• - La chaîne du froid et la chaîne du chaud, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, gestion des huiles de friture</li> <li>• - Les durées de vie (DLC, DDM)</li> <li>• - La règle des 5M</li> <li>• - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks, les locaux</li> <li>• - Nettoyage et désinfection/ pictogramme et sécurité de l'utilisateur</li> <li>• - Qualité des matières premières (règles d'approvisionnement, transport, stockage, réception)</li> <li>• - Les conditions de préparation, la séparation des activités dans le temps et dans l'espace</li> <li>• Convention collective, Les affichages obligatoires, Les textes réglementaires, Le GBPH, La traçabilité</li> </ul>
<b>DUREE</b>	<b>14 heures</b>

## FICHE SYNTHÈSE FORMATION PIZZAIOLO 35 heures

<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES</b>	Savoir se remettre en cause par rapport au produit fini (goût et présentation), par la connaissance de la logique de progression de notre métier et être capable de l'appliquer. Acquérir et maîtriser les compétences de base du métier de pizzaiolo, à savoir, l'approvisionnement, la mise en place, la fabrication, la production, les règles d'hygiène, la distribution et la vente.
<b>INTITULE</b>	<b>Formation de base au métier de Pizzaiolo 35h</b>
<b>METHODES PEDAGOGIQUES</b>	Suite logique de théorie et de pratique qui facilite et accélère l'assimilation par une progression naturelle. La formation se déroule dans les locaux du formateur pizzaiolo et une partie de la formation peut se dérouler sous forme de stage pratique en milieu professionnel durant les heures d'ouverture à la clientèle afin de pouvoir utiliser du matériel professionnel dans un lieu adaptée. Un livret de formation est également fourni aux stagiaires en support de formation. <b>Évaluation</b> : Compétences évaluées tout au long de la formation et test de connaissance en entrée et sortie de formation
<b>POINTS CLE ET PROGRESSION PEDAGOGIQUE</b>	<i>Milieu, matériel et hygiène</i> : matériel de fabrication, état de propreté du laboratoire (HACCP), propreté de l'intervenant (HACCP), règles de sécurité <i>Rôle des différents ingrédients</i> : blé, farine, eau, levure, acide ascorbique, malt, sel, huile <i>Fabrication de la pâte</i> : à la main, au pétrin, mise en forme de pâtons, gestion des pâtons dans le temps <i>Préparation de la pizza</i> : connaissances matériel, tailles, épaisseurs, mise en forme au rouleau, à la main, préparation ingrédients, tomate façon napolitaine, critères de qualité des ingrédients, stockage des ingrédients, intoxication alimentaire et cuisson. <i>Divers</i> : fabrication d'huile aromatique, différentes recettes de pizzas de l'école, association des goûts et présentation. Connaissance des cuissons. <i>Administratif</i> : menu lisible, accueil clientèle, carte de fidélité, promotions, iste commandes et inventaires. Utilisation d'un four.
<b>DUREE</b>	<b>35 à 70 heures</b>

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE DETAILLÉE

<p><b>1.Module : Approvisionnement et mise en place</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Évaluation des quantités de produits et d'ingrédients à commander</li> <li>◆ Réception, vérification et stockage des matières premières et des ingrédients</li> <li>◆ Réalisation de la pâte dans le respect la température du mix et de la durée de vie de la pâte</li> <li>◆ Préparation des ingrédients : lamellage des champignons, cuisson des oignons, préparation de la sauce tomate, remise en température des surgelés, pré cuisson....</li> <li>◆ Découpe des pâtons manuellement</li> <li>◆ Réalisation du boulage</li> <li>◆ Stockage des pâtons dans les bacs</li> </ul> <p><b>DUREE 16 à 32 HEURES</b></p>	<p><b>2.Module : Fabrication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Allumage et nettoyage du four à bois, électrique ou gaz suivant le lieu de formation.</li> <li>◆ Fleurage et étalement des boules de pâte</li> <li>◆ Préparation des abaisses en nombre</li> <li>◆ Étalement de la sauce « en escargot » (en spirale)</li> <li>◆ Pesage des ingrédients à l'estime ou avec un instrument</li> <li>◆ Répartition des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques</li> <li>◆ Vérification et maintien de la température du four</li> <li>◆ Enfournage et disposition en fonction de la température du four</li> <li>◆ Surveillance de la cuisson</li> </ul> <p><b>DUREE 16 à 32 HEURES</b></p>
<p><b>3.Module : Distribution et vente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Accueil de la clientèle</li> <li>◆ Prise de commande au téléphone</li> <li>◆ Emballage en carton pour vente à emporter</li> <li>◆ Mise sur plateau pour service direct</li> <li>◆ Vente, encaissement</li> </ul> <p><b>DUREE 1 à 2 HEURES</b></p>	<p><b>4.Module : Hygiène, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Nettoyage des mains et brossage des ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination</li> <li>◆ Conditionnement et stockage des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit</li> <li>◆ Surveillance de la propreté de la tenue vestimentaire</li> <li>◆ Nettoyage du matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur</li> <li>◆ Utilisation et stockage des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur</li> </ul> <p><b>DUREE 2 à 4 HEURES</b></p>