



FORMATION NATIONALE DES **ARTISANS PIZZAIOLOS** | FNDAP

NIVEAU APPROFONDI | PRESENTIEL | 7 HEURES | 310€/PERSONNE NET DE TAXES

« **La farine dans tous ses états** »

Pourquoi et pour qui ?

Trop souvent, **les clés** qui permettraient au pizzaiolo de fabriquer un **produit « signature » artisanal** ne lui sont **pas suffisamment connues**. Sans les connaissances nécessaires, il sera incapable, par exemple, de changer de produit de base pour **s'améliorer et se différencier** ou, simplement, **adapter son produit aux goûts de ses clients** tout en **minimisant ses coûts**.



PROGRAMME

MATIN « La farine, késako ? »

- 1- Définir ce qu'est la farine et en comprendre les enjeux.
- 2- Connaître les types de farine et leur utilisation
- 3- Définir la force de la farine : Info Chopin
- 4- Comprendre le rôle du gluten dans la farine
- 5- Le rôle des lipides
- 6- Le rôle du sucre

APRES-MIDI « Comment améliorer sa pâte ? »

- 1- Savoir choisir sa levure : fraîche, déshydratée, poudres levantes, liquide
- 2- Apprendre les conditions d'utilisation des différentes levures.



OBJECTIFS

- ✓ Savoir **fabriquer un produit de qualité** réunissant **les notions de goût et de plaisir** dans le **respect** de notre définition de **l'Artisanat**.
- ✓ Obtenir **les clés** vous permettant de **dominer les aléas de la réaction de la pâte aux éléments extérieurs** (température, hygrométrie, etc.) et de **fabriquer avec régularité** un produit qui a du goût.
- ✓ Enfin, commercialement, le professionnel que vous êtes doit **s'adapter aux besoins de la clientèle de sa zone de chalandise** ... et, pour cela, avoir les capacités de « dominer la matière » et **optimiser ses coûts**.

Prérequis : Expérience d'au minimum d'1 an dans l'artisanat alimentaire – Formation accessible pour tous et/ou CAP cuisine ou diplôme/titre pro en Hôtellerie-Restaurant.



« Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es »



Pour toutes nos formations, Vous avez personnellement notre attention

Pour les personnes en situation de Handicap, contacter notre référente : Roxane GOURGUE au 07-83-33-25-83 ou par mail fndap.contact@gmail.com

De l'étude de vos besoins, en passant par la constitution de votre dossier pédagogique et financier jusqu'au suivi après clôture de la session, nous vous accompagnons de A à Z !

EN AMONT

- Nous analysons et recueillons vos besoins, ciblons votre formation: durée - inter ou intra - moyens nécessaires - format - nombre de participants - tarif groupe
- Nous sondons vos connaissances grâce à notre questionnaire de positionnement pour évaluer et viser les compétences à acquérir ou développer

EN AVAL

Nous vous remettons ou adressons par voie digitale :

- **Une attestation de formation** personnalisée pour tous les stagiaires présents, mentionnant objectifs, nature et durée de l'action.
- **Un certificat de réussite** en fonction de l'action de formation, qualifiante ou non, et pour tous ceux ayant satisfait aux tests de connaissances
- **Un questionnaire de satisfaction à froid** 1 mois après pour évaluer les compétences transposables au métier (client et participant)

PENDANT LA FORMATION

Nous faisons des points réguliers sur les notions abordées et sur les expérimentations : chaque séquence est suivie d'un quizz « ludique » de synthèse pour un point sur les acquis.



- ▶ Nous reformulons, expliquons, clarifions si nécessaire les notions de votre choix.

EN CLÔTURE DE SESSION

Nous recueillons et évaluons vos acquis avec un questionnaire des acquis (papier ou digital)

Nous recueillons vos impressions avec un questionnaire de satisfaction pour continuer à mieux répondre à vos attentes.

NOS RESSOURCES PEDAGOGIQUES*



- ▶ Nous adaptons autant que possible le format de nos formations : Mixe, e-learning, distanciel, présentiel, en intra (dans vos locaux) ou en inter (dans nos locaux), Afset, Apprentissage.

Exercices pratiques, Brainstorming, Mise en situation, Débriefing, Animation participative, Quizz.

- *Ressources Humaines : Votre **formateur Luc Gaston GARCIA, MAITRE ARTISAN PIZZAIOLO**, est un passionné : il partage ses compétences et son savoir-faire et reste toujours à votre écoute.
- *Ressources Matérielles : Télé/vidéo-projection, Salles pouvant accueillir jusqu'à 15 stagiaires.

Un **livret « parcours formation » personnalisé** pour suivre votre progression et noter l'essentiel à retenir ou à approfondir, un **recueil « fiches mémo »** de votre formation vous sera remis en clôture de session pour synthèse des notions clés. Un **livret d'accueil** disponible sur notre site.

« A l'œuvre, on reconnaît l'artisan »



Site web :
www.fndap.fr



Contact :
07-83-33-25-83



Adresse email:
contact@fndap.fr