



TECHNIQUES PIZZA / CRÊPE

OBJECTIF GÉNÉRAL :

- Acquérir les savoir-faire essentiels pour concevoir, préparer et valoriser des pizzas et crêpes d'exception, en maîtrisant les techniques artisanales et les exigences du marché actuel.

PREMIÈRE JOURNÉE – FONDAMENTAUX CULINAIRES ET BASES TECHNIQUES

MODULE 1

7h00

RETOUR SUR LES PRINCIPES CULINAIRES DE BASE (3h30)

- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine professionnelle
- Organisation du poste de travail et gestion du matériel
- Les fondamentaux de la pâte : structure, fermentation, hydratation, température
- Les cuissons : conduction, convection, rayonnement – impact sur texture et goût
- Les matières premières : sélection, conservation et valorisation des produits frais



ATELIER PRATIQUE : TECHNIQUE DE BASE (3h30)

- **Atelier 1 : Préparation des différentes pâtes (pâte à pizza, pâte à crêpe, pâte à galette)**
 - Réalisation pas à pas de plusieurs types de pâtes : pâte à pizza classique, pâte à haute hydratation, pâte à crêpe sucrée et pâte à galette de sarrasin.
 - Observation des réactions des ingrédients selon les dosages, la température et le pétrissage.
 - Comparaison des textures obtenues selon les méthodes de pétrissage (manuel, mécanique, autolyse).
- **Atelier 2 : Maîtrise des textures et des consistances**
 - Analyse des critères de réussite d'une pâte souple, élastique et homogène.
 - Ajustement des taux d'hydratation et de la force de la farine selon le résultat souhaité.
 - Exercices pratiques de ressenti tactile et visuel pour identifier les signes d'une pâte bien développée.
- **Atelier 3 : Gestion du temps de repos et de fermentation**
 - Étude des fermentations directes et lentes (au froid).
 - Mise en pratique de la planification de production selon le service.
 - Observation des effets du temps et de la température sur la texture et la saveur
- **Atelier 4 : Exercices de cuisson sur différents supports (plaque, pierre, bilig, four à sole)**
 - Tests comparatifs de cuisson selon les supports et les températures.
 - Réglage des paramètres de cuisson pour obtenir croustillant, moelleux ou fondant.
 - Analyse des résultats et corrections en temps réel.

DEUXIÈME JOURNÉE – ATELIER PIZZERIA : L'ART DE LA PIZZA ARTISANALE

MODULE 2

7h00

THÉORIE & DÉMONSTRATIONS (3h30)

- Les styles de pizzas : napolitaine, romaine, contemporaine, gourmet
- Les sauces et bases : tomate, crème, pesto, alternatives végétales
- Les garnitures : équilibre des saveurs, textures et couleurs
- Les cuissons : température, durée, gestion du four à bois ou électrique
- Présentation et dressage : esthétique et valorisation du produit fini

TECHNIQUES PIZZA / CRÊPE



ATELIER PRATIQUE : CRÉATION & PERFECTIONNEMENT (3h30)

- **Atelier 5 : Réalisation de pizzas classiques et signatures**
 - Préparation de pizzas emblématiques (Margherita, Regina, Quattro Formaggi, etc.).
 - Travail sur la précision du façonnage, la répartition des garnitures et la cuisson.
 - Introduction à la pizza contemporaine : corniche alvéolée, cuisson mixte, finitions à froid.
- **Atelier 6 : Création d'une pizza « signature » selon les tendances du marché**
 - Recherche d'inspiration à partir de produits locaux et de saison.
 - Élaboration d'une recette originale : choix de la base, des textures et des contrastes.
 - Travail sur la cohérence visuelle et gustative de la création.
 - Présentation orale et argumentée du concept de pizza signature.
- **Atelier 7 : Gestion du service en flux tendu (simulation de production)**
 - Mise en situation de production en conditions réelles de service.
 - Organisation du poste de travail pour la rapidité et la régularité.
 - Coordination entre préparation, cuisson et envoi.
 - Gestion du stress et maintien de la qualité en période de forte affluence.
- **Atelier 8 : Dégustation et analyse sensorielle des productions**
 - Dégustation collective des pizzas réalisées.
 - Analyse des textures, saveurs, équilibre et présentation.
 - Retours croisés entre participants et formateur pour affiner les techniques.

TROISIÈME JOURNÉE – ATELIER CRÊPES & VALORISATION PROFESSIONNELLE

MODULE 3

7h00

L'UNIVERS DES CRÊPES & GALETTES (3h30)

- Les origines et traditions régionales
- Les farines et ingrédients : blé noir, froment, alternatives sans gluten
- Les garnitures salées et sucrées : associations de saveurs et créativité
- Les techniques de cuisson sur bilig : température, étalement, retournement
- Les sauces, beurres et accompagnements



ATELIER PRATIQUE & PROFESSIONNALISATION (3h30)

- **Atelier 9 : Réalisation de crêpes et galettes traditionnelles**
 - Préparation et cuisson de recettes emblématiques : complète, andouille, caramel beurre salé, Suzette.
 - Maîtrise du geste sur bilig : étalement, retournement, cuisson uniforme.
 - Gestion des températures et du graissage pour un rendu optimal.
- **Atelier 10 : Création de recettes originales et contemporaines**
 - Exploration de nouvelles associations : crêpes fusion, végétariennes, sans gluten, sucrées revisitées.
 - Travail sur les textures (croquant, fondant, mousseux) et les contrastes de saveurs.
 - Élaboration d'une crêpe ou galette « signature » avec présentation argumentée.
- **Atelier 11 : Dressage et présentation à l'assiette**
 - Techniques de pliage, roulage et montage en hauteur.
 - Utilisation des sauces, coulis et décorations pour valoriser le visuel.
 - Harmonisation des couleurs et des volumes pour une présentation professionnelle.
- **Atelier 12 : Gestion de la production et optimisation du rendement**
 - Organisation du poste de travail pour un service fluide.
 - Anticipation des pics d'activité et gestion des stocks.
 - Calcul des coûts de revient et valorisation des marges.
- **Atelier 13 : Mise en situation professionnelle – service complet simulé**
 - Simulation d'un service complet : prise de commande, préparation, envoi et présentation.
 - Travail en binôme ou en équipe pour reproduire les conditions réelles d'un restaurant.
 - Évaluation des compétences techniques, de la rapidité et de la cohérence gustative.
 - Débriefing collectif et conseils personnalisés pour la progression professionnelle.