



# FORMATION – TECHNIQUES PIZZA & CRÊPE – PRÉSENTIEL –



## OBJECTIFS VISÉS

- Maîtriser les techniques de fabrication, de la préparation à la cuisson.
- Réaliser des pâtes à pizza et à crêpes équilibrées et régulières.
- Gérer les cuissons selon le matériel professionnel utilisé.
- Assurer une mise en place et un service rapide conformes aux standards de restauration.



## PUBLIC CIBLÉ

Cuisiniers, commis, employés polyvalents, restaurateurs ou toute personne souhaitant acquérir ou perfectionner les techniques de fabrication de pizzas et crêpes dans un contexte professionnel.



## PRÉREQUIS

Connaissances de base en cuisine et hygiène HACCP.



### DURÉE

21 heures



### HORAIRES DES SESSIONS

À définir



### LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail  
ou dans un centre de  
formation dédié.



### PRIX (HT) / JOUR

1100€



## RÉSUMÉ INTRODUCTIF

Les pizzas et crêpes, incontournables de la restauration rapide et artisanale, demandent rigueur, technicité et régularité pour allier rapidité de service et qualité produit.

Cette formation pratique de 21 heures permet d'acquérir l'ensemble des savoir-faire nécessaires à la **préparation, la cuisson et la présentation** de pizzas et crêpes dans un cadre professionnel.

## CONTENU DU PROGRAMME

### INTRODUCTION (0H30)

#### **1. ORGANISATION ET HYGIÈNE DU POSTE DE TRAVAIL ( 3H00)**

- Aménagement du poste de travail en fonction du flux de production.
- Hygiène alimentaire et sécurité (HACCP).
- Stockage et conservation des matières premières.
- Traçabilité et DLC.
- Préparation du matériel (bilig, four, plaques, ustensiles).



Assurer une préparation sécurisée et une organisation efficace.

#### **Atelier pratique (0H45) :**

**Mise en place d'un poste pizza & crêpe professionnel.**

#### **2. PRÉPARATION DES PÂTES À PIZZA ET À CRÊPE ( 5H00)**

- Choix des ingrédients : farine, levure, sel, eau, œufs, lait.
- Pétrissage manuel et mécanique (pâte à pizza).
- Temps de repos et fermentation.
- Préparation de la pâte à crêpe (blé et sarrasin).
- Gestion des textures selon l'usage (fine, épaisse, croustillante).
- Conservation des pâtes et remise en température.



Réaliser des pâtes équilibrées et régulières.



### **Atelier pratique (01H30) :**

Réalisation et cuisson de pâtes à pizza et à crêpe.

### **3. GARNITURES ET ASSEMBLAGES ( 5H00)**

- Sauces de base : tomate, crème, beurre, sucre.
- Garnitures salées : fromages, charcuteries, légumes, poissons.
- Garnitures sucrées : fruits, chocolats, confitures, caramel.
- Équilibre des saveurs et textures.
- Dressage avant cuisson et finitions.



Créer des associations équilibrées et attractives.

### **Atelier pratique (1H30) :**

Confection d'une carte "3 pizzas / 3 crêpes" avec calcul du coût matière.

### **4. TECHNIQUES DE CUISSON ET PRÉSENTATION ( 5H00)**

- Utilisation des fours à bois, à sole, électriques, ou à gaz.
- Réglages de température et surveillance.
- Maîtrise du geste sur bilig / crêpière électrique.
- Dorure, croustillance, moelleux.
- Présentation et finitions : découpe, pliage, assiette ou emballage.



Adapter les cuissons au matériel professionnel et maîtriser les textures.

### **Atelier pratique (2H00) :**

Cuisson en conditions réelles de service.



## **5. ORGANISATION DU SERVICE ET CONTRÔLE QUALITÉ (3H00)**

- Préparation en avance (mise en place des garnitures).
- Coordination avec le service ou la livraison.
- Réactivité, cadence, communication en équipe.
- Contrôle visuel et gustatif des produits finis.
- Gestion des retours clients et ajustements.



Gérer le flux de commandes et la satisfaction client.

### **Atelier pratique (0H45) :**

**Simulation d'un service en production continue.**

## **6. SYNTHÈSE ET CONCLUSION (0H30)**

- Dégustation et analyse des productions.
- Bilan individuel des compétences.
- Passage du QCM et autoévaluation.

## **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

- Ateliers pratiques, démonstrations techniques, fiches recettes, matériel professionnel (four à pizza, bilig, crêpières, pétrins), dégustations et analyses sensorielles.
- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges • Séances de questions / réponses • Études de cas concrets • Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier • Réalisation de fiches techniques.

## **MODALITÉ DE FORMATION**

- Présentiel.

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES**

Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation.

QCM final, observation en situation réelle, évaluation des produits réalisés.

À l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de formation téléchargeable au format PDF.



## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.  
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : [referenthandicap@kalyane.com](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*