

## DEVELOPPER UNE OFFRE PIZZA ET CREPES DE QUALITE

<b>Durée</b>	21 heures, soit 3 jours	<b>Tarif</b>	INTER : 1260 € HT /pers INTRA : 5400 € HT/groupe
<b>Public visé</b>	Toute personne amenée à réaliser et cuire des pizzas et crêpes, et valoriser l'offre dans un contexte de restauration, snacking ou traiteur	<b>Pré-requis</b>	Maîtrise de la langue française Avoir suivi la formation « Techniques culinaires de base » ou équivalent, ou justifier d'une expérience en cuisine
<b>Lieu Modalité</b>	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	<b>Dates</b>	Voir catalogue

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à comprendre les principes de fabrication, de fermentation et de cuisson des pâtes à pizza et à crêpe, et organiser et gérer une production rapide et régulière dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Vous serez capable de réaliser et pétrir des pâtes à pizza et à crêpe adaptées aux besoins du service, maîtriser les techniques de fermentation, d'abaisse, de garnissage et de cuisson, élaborer une gamme variée de pizzas et crêpes salées ou sucrées, et valoriser ses produits par des présentations attractives et un équilibre gustatif maîtrisé.

### CONTENU DU PROGRAMME

**Test de positionnement** : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

#### 1- S'approprier les bases et les pâtes fondamentales (7 h – 2 séquences)

- Identifier les matières premières essentielles : farines, levures, levain, lait, œufs, sel, matières grasses
- Réaliser une pâte à pizza à fermentation lente et une pâte à crêpe de texture maîtrisée
- Comprendre le rôle des températures et des temps de repos
- Gérer la pousse, l'abaisse et la conservation des pâtes
- Organiser son poste de travail pour la production rapide et continue

#### 2- Réaliser et cuire des pizzas et crêpes salées (7 h – 2 séquences)

- Maîtriser le façonnage, l'abaisse et la garniture des pizzas : équilibre pâte/garniture, gestion de l'humidité
- Travailler la cuisson sur différents supports : four à sole, four à convection, crêpière professionnelle
- Élaborer une gamme de recettes salées : pizzas classiques et régionales, galettes, crêpes salées créatives
- Maîtriser la coordination cuisson-service et la remise en température
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en production chaude

#### 3- Proposer des variantes grâce à votre créativité et valoriser votre offre (7 h – 2 séquences)

- Réaliser des desserts ou goûters avec des crêpes et pizzas sucrées
- Créer des recettes originales : garnitures végétariennes, inspirations régionales ou internationales
- Optimiser la présentation et la découpe pour la vente à emporter ou sur buffet
- Gérer les coûts de revient et les portions pour assurer la rentabilité
- Valoriser les produits à base locale et saisonnière dans une démarche écoresponsable

**Evaluation finale** : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

### SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Préparation et fermentation des pâtes [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et présente les ingrédients, leurs rôles et les principes de fermentation. Les participants réalisent une pâte à pizza à

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

fermentation lente et une pâte à crêpe classique, en observant les ratios et textures. Des démonstrations illustrent le pétrissage, le repos, la température et l'élasticité. Le formateur met l'accent sur la précision et l'hygiène. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.

- **Séquence 2 (3h30) Façonnage, abaisse et conservation** [présentiel] : Les participants s'exercent à diviser, bouler et abaisser les pâtons à la main ou au laminoin. Le formateur guide la préparation des fonds à pizza et la maîtrise de l'épaisseur selon les recettes (fine, napolitaine, épaisse). Un focus est réalisé sur la gestion de la fermentation et de la conservation des pâtes au froid. Une restitution collective et un questionnement interactif permettent d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 3 (3h30) Pizzas salées : garniture et cuisson** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Les participants réalisent plusieurs pizzas salées (margherita, quatre fromages, végétarienne, prosciutto, etc.). Le formateur présente les équilibres entre sauce, garniture et cuisson. Des tests de cuisson sur différents types de fours sont réalisés. Un focus est mis sur la rapidité d'exécution et la gestion du flux en service. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une grille d'observation des pratiques, conformité des résultats et respect des procédures d'hygiène.
- **Séquence 4 (3h30) Crêpes et galettes salées** [présentiel] : Dans cette séquence, es participants réalisent différentes pâtes à crêpes (froment, sarrasin) et apprennent la cuisson sur bilig ou crêpière. Des recettes typiques sont mises en pratique (ex : galette complète, crêpe au chèvre-miel, wrap de sarrasin). Le formateur insiste sur la gestion des températures et le retournement sans casse. Des exercices de coordination en sous-groupes reproduisent les conditions de service. Les réalisations sont analysées collectivement pour favoriser les échanges de bonnes pratiques en vue de la transposition en poste de travail et permettent au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 5 (3h30) Crêpes et pizzas sucrées** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Les participants réalisent des recettes dessert (ex : crêpe Suzette, pizza chocolat-banane, crêpe soufflée, tarte fine revisitée). Le formateur guide le travail du sucre (caramélisation, flambage, garnitures sucrées). Des exercices de présentation et de dressage à l'assiette sont réalisés. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une restitution collective et un questionnement interactif.
- **Séquence 6 (3h30) Création et valorisation** [présentiel] : Les participants conçoivent une mini-carte mixte (3 pizzas, 3 crêpes salées, 2 desserts) intégrant les notions de coût, saison et visuel. Le formateur accompagne la mise en œuvre et la présentation des réalisations. Un focus est fait sur la valorisation commerciale : présentation en vitrine, portionnement, vente à emporter. Un débrief collectif valorise les productions et les bonnes pratiques observées en vue de la transposition en poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

## METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés). Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

## MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.  
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail [asforest@asforest.com](mailto:asforest@asforest.com). En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
  - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
  - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

## MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

- Evaluations pédagogiques** : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.
- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
  - **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
  - **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

### Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

*mise à jour : 27/05/2026*

