



STAGE COURT PIZZA

TROIS JOURS – 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Notre formation est exclusivement dédiée à l'art de la pizza, de la pâte napolitaine aux garnitures créatives. Ce programme vous permettra de maîtriser les techniques traditionnelles et modernes pour réaliser des pizzas savoureuses et authentiques, dignes des meilleures pizzerias.

Vous apprendrez à préparer et travailler la pâte à pizza, à équilibrer les saveurs, à maîtriser la cuisson et à créer des garnitures originales. Apprenez à confectionner des pizzas qui surprendront et raviront vos convives.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et bases de la pizza :

Présentation des ingrédients essentiels – farines, levures, huile d'olive, sel, eau.
Histoire et cultures de la pizza – napolitaine, romaine et variations régionales.

Techniques de pétrissage et de travail de la pâte à pizza.

Maîtrise de la pâte et des sauces :

Préparation de la pâte à pizza classique et napolitaine.

Fermentation et maturation de la pâte – poolish, biga, méthode directe.

Confection des sauces – tomate, crème, pesto et variantes.

Techniques d'étalage – à la main, au rouleau et en tournant.

Garnitures, cuisson et créativité :

Sélection et préparation des garnitures – légumes, fromages, charcuteries.

Réalisation de pizzas classiques – Margherita, 4 fromages, Reine, Calzone.

Maîtrise de la cuisson – four à bois, four électrique, températures et temps de cuisson.

Créations personnalisées et pizzas gastronomiques.

À savoir

Stage pratique et participatif.

Modalité d'évaluation :

- Test de positionnement en début et en fin de stage.
- Bilan de fin de formation.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre.
Contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Pour connaître les coûts de cette formation, voir **notre fiche tarif** :
(<https://igbp.fr/tarifs-des-formations/>)

Des possibilités de financement existent :

Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Lieux :

Locaux d'IGBP

Date :

Contactez l'institut

Durée :

3 jours – 21 heures

Enseignement :

Présentiel

Capacité d'accueil :

10 participants

Finalité :

Attestation de stage