

STAGE COURT PIZZA

DEUX JOURS – 12 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 stage 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.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Introduction et bases de la pizza :

- Ingrédients essentiels : farines, levures, huile d'olive, sel, eau.
- 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.
- Confection des sauces : tomate, crème, pesto et variantes.
- Techniques d'étalage : à la main, au rouleau et en tournant.

Garnitures, cuisson et créativité :

- 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 — stage pratique et participatif.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :

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

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

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
23 et 24 janvier 2027
17 et 18 juillet 2027

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »