

ECOLE LIONEL LOMBARDI

Siège Social

733 rue du 11 NOVEMBRE

Les VERDACHES

38540 VALENCIN

Siret : 49013527400010

**N° activité : 82 38 03971 38**

<http://ecolepizzaioloetstagedeformation.fr/>



«Titre» «Nom» «Prénom»

«Société»

«Adresse\_1»

«Adresse\_2»

«Code\_Postal» «Ville»

Valencin, le «Date»

## DEVIS

Pour une action de formation

### Objet

L'organisme de formation s'engage à organiser l'action de formation intitulée

**« STAGE PIZZAIOLO ».**

### Nature et Caractéristique des actions de formation.

- L'action de formation entre dans la catégorie des actions de Secteur Privé Lucratif prévue par l'article L. 6353-3 à L. 6353-7 du Code du Travail.
- Elle a pour objectif le perfectionnement au Métier de Pizzaiolo.
- A l'issue de la formation, il sera remis au stagiaire une attestation de stage.
- Sa durée est fixée à 39 heures
- Le programme de l'action de formation figure en annexe du présent devis.

### Niveau de connaissances préalables nécessaire.

Aucun niveau de connaissance minimum n'est demandé pour suivre l'action de formation susvisée et obtenir la qualification à laquelle elle prépare.

### Organisation de l'action de formation.

L'action de formation aura lieu :

**du lundi  
au vendredi**

**«Du»  
«Au»**

A Saint-Priest (69800)-43 Rue du Puits Vieux.- Sarl PIZZAS du PUIITS VIEUX  
Elle est organisée pour un effectif de 6 stagiaires maximum.

ECOLE LIONEL LOMBARDI

N° activité : 82 38 03971 38



Les conditions générales de formation sont les suivantes :

- La partie théorique sera présentée oralement avec à l'appui un document remis à chaque stagiaire.
- Le matériel et les équipements professionnels sont mis à la disposition des stagiaires.
- Les matières premières nécessaires aux travaux pratiques sont mises à disposition lors de la formation.
- Les travaux pratiques sont effectués au sein d'un établissement de restauration.

Moyens permettant d'apprécier les résultats de l'action

Tout au long et à la fin de la formation, appréciation par M. LOMBARDI de l'acquisition des connaissances théoriques et des gestes professionnels.

Sanction de la formation

Remise d'une attestation au stagiaire indiquant le niveau de formation acquis.

Les diplômes, titres et références de Lionel LOMBARDI sont indiqués ci-dessous :

- Maître Instructeur de l'Association Pizzeria Française
- Diplômé de l'école Italienne de Pizzaiolo
- MASTER « IL PANE IN PIZZERIA »
- MASTER « PIZZA IN TEGLIA »
- MASTER « PIZZA IN PALA »
- Recommandé par les Farines 5 STAGIONI
- Diplôme du MOLINO SPADONI
- Vainqueur d'une étape du GIRO PIZZA Europe (2005) (Qualité)
- 1er Français en finale du GIRO PIZZA Europe 2005 à PARIS (Qualité)
- CHAMPION de FRANCE 2005 à GANGE (Présentation)
- VICE-CHAMPION de FRANCE 2005 à GANGE (Qualité)
- 1er Français au CHAMPIONNAT du MONDE 2006 en ITALIE (Présentation)
- 5ème au CHAMPIONNAT du MONDE 2006 en Italie (Présentation)
- CHAMPION DE FRANCE 2006 à SUMENE (Qualité)
- VICE-CHAMPION de FRANCE en 2006 à SUMENE (Présentation)
- 1er Français au CHAMPIONNAT d'EUROPE en 2006 à BARCELONNE (Qualité)
- Président du jury au CHAMPIONNAT du SUD OUEST en 2006
- Président du jury au CHAMPIONNAT de France en 2007
- 5ème au CHAMPIONNAT d'EUROPE en 2007 à MADRID (Qualité)
- Membre du jury au CHAMPIONNAT du MONDE en 2007 à MADRID (Freestyle)
- Finaliste du GIRO PIZZA EUROPE 2008 à PARIS (Qualité)
- 2ème au WORLD PIZZA CHAMPION TEAM PARIS 2008 (Médaille d'argent)
- 1er Français au CHAMPIONNAT du MONDE 2008 (Point toute catégorie)
- 1er Français au CHAMPIONNAT du MONDE 2008 (Catégorie sans gluten)
- 3ème au CHAMPIONNAT INTERNATIONAL 2008 CIVITAVECHIA (Général délégation étrangère)
- 5ème au CHAMPIONNAT INTERNATIONAL 2008 CIVITAVECHIA (Pizza qualité à la pelle)

ECOLE LIONEL LOMBARDI

N° activité : 82 38 03971 38



- 7ème au CHAMPIONNAT INTERNATIONAL 2008 CIVITAVECHIA (Pizza qualité Tee)
- 1er au CHAMPIONNAT INTERNATIONAL 2008 à NAPLES (Général délégation étrangère)
- 2ème au CHAMPIONNAT INTERNATIONAL 2008 à NAPLES (Pizza qualité au mètre)
- 1er Catégorie Pizza BIANCA 2009 (France Pizza)
- Vainqueur du WORLD PIZZA PLATE 2010
- Champion du MONDE QUALITE 2010
- Champion du MONDE TOUTES CATEGORIES 2010

**!!! 14 Champions & 1 Championne déjà formés par notre Ecole !!!**

#### Dispositions financières.

Le prix de l'action de formation est fixé à 1.080 euros (Net de Taxe – art 261-4-B du CGI) soit un coût horaire de 27.69 euros.

Le stagiaire s'engage à verser :

- un premier versement de 280 euros à la signature du présent devis
- le paiement du solde sera versé le 1<sup>er</sup> jour de la formation soit 800 euros.

**En cas de renoncement par le stagiaire dans un délai de 8 jours avant la date de début de prestation de formation, objet du présent devis, le stagiaire s'engage au versement de la somme de 280.00 à titre de dédit.**

Des aides au financement de cette formation peuvent être consenties sous certaines conditions, n'hésitez pas à vous rapprocher de l'organisme de financement dont vous dépendez : FAFIH, FONGECIF, Faf, POLE EMPLOI, AGEFIPH...

#### Interruption du stage.

En cas de d'annulation de la formation par l'organisme de formation ou par le stagiaire par suite de force majeure, le présent contrat sera résilié et le remboursement sera effectué dans son intégralité.

En cas d'interruption en cours de formation, par suite de force majeure, la formation sera remboursée prorata temporis.

#### Cas de différend.

Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglé à l'amiable, le tribunal de l'organisme de formation est le seul compétent pour régler le litige.

Le stagiaire

Lionel LOMBARDI

(1) A signer par le stagiaire précédé de la mention « Bon pour accord »

# **STAGE PIZZAIOLO**

ECOLE LIONEL LOMBARDI



## **PROGRAMME DE FORMATION - NIVEAU 1**

Les cours débutent à 8H30 pour se terminer vers 17H.

### **FORMATION THEORIQUE - 10 Heures**

#### CONNAISSANCE DE LA FARINE ET DE SA FORCE

- Les types de farine et leurs forces
- Le malt
- Levure Fraîche
- Levure Sèche Active
- Levure sèche désactivée
- Les matières grasses
- L'eau
- Le sel

### **FORMATION PRATIQUE - 29 Heures**

#### **Les Empâtements :**

- Direct
- Semi indirect
- Indirect ou Poolish

#### **Les adjonctions :**

- Pâte ancienne & farine de Soja

#### **Les températures :**

- Température ambiante
- Chambre froide

#### **Travail :**

- Boulage et façonnage d'un pâton à pizza à la main
- Etalage et façonnage d'une base à pizza à la main
- Pizza classique dessert
- Travail avec différentes pelles à pizza (à enfourner et à cuire)
- Cuisson des pizzas sur four à bois ou électrique

#### **Snaking :**

- Bruschetta

#### **Choix du matériel de travail :**

- les fours : Bois, Electrique et Gaz
- les pétrins : à fourche, spirales, Bras Plongeant
- les diviseuses bouleuse, les laminoirs, les formeuses à chaud

#### **Choix des matières premières et leur préparation :**

- Farine, Tomate, fromage, garnitures fraîches et garnitures en boites