

ECOLE DE FORMATION PIZZAIOLO

LIONEL LOMBARDI



Siège Social

733 rue du 11 NOVEMBRE
38540 VALENCIN
N° activité : 82 38 03971 38
N° Siret : 490 135 274 000 10

Centre de Formation

43 rue du Puits Vieux
69800 SAINT PRIEST
Les Pizzas du Puits Vieux

STAGE PIZZAIOLO

ECOLE LIONEL LOMBARDI

PROGRAMME DE FORMATION Niveau 1

Les cours débutent à 8H30 pour se terminer vers 16H30.



FORMATION THEORIQUE - 9 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 - 30 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

STAGE PIZZAIOLO

ECOLE LIONEL LOMBARDI



PROGRAMME DE FORMATION Niveau 2

(reprise du niveau 1)

Les cours débutent à 8H30 pour se terminer vers 16H30.

Durée = 1 Semaine

ou

Modulable journalièrement et à la carte sur les techniques d'empâtement

Tarifs : 1 Semaine = 1080€00

ou

A la carte = 180€00 de Frais de dossier + 180€00 par jour

Empâtements : (Farine utilisée = Type 00 ou farine BIO à la demande)

EMPATEMENTS

- Biga
- Biga Booster
- Autolyse
- Poolish 1/3 & 2/3
- Poolish 2/3 & 1/3
- Poolish 50/50
- Pizza integlia (Plaque)
- Fougasse
- Pizza napolitaine
- Simple détrempe
- Double détrempe

PROGRAMME DE FORMATION Niveau 3

Durée = 15 jours

- Niveau maître instructeur

FORMATION PIZZAIOLO



Nature et Caractéristique des actions de formation.

- 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 40 heures.

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 a lieu à Saint-Priest (69800)

43 Rue du Puits Vieux.- Sarl PIZZAS du PUITTS VIEUX

Elle est organisée pour un effectif de 6 stagiaires.

Les conditions générales de formation sont les suivant :

- 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 et proposés aux clients de cet établissement.

A l'issue du niveau 1, tout stagiaire pourra ensuite se présenter aux niveaux suivants :

- Niveau 2 : EXPERT
- Niveau 3 : MAITRE PIZZAIOLO

Disposition financières.

A compter du 22 Juin 2009, le prix de l'action de formation est fixé à 1080 euros (Net de Taxe - art 261-4-B du CGI)

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, ANPE, AGEFICE, AGEFOS et autres ...

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)**
- **1^{er} 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)**
- **1^{er} Français au CHAMPIONNAT du MONDE 2006 en ITALIE (Présentation)**
- **5^{ème} au CHAMPIONNAT du MONDE 2006 en Italie (Présentation)**
- **CHAMPION DE FRANCE 2006 à SUMENE (Qualité)**
- **VICE-CHAMPION de FRANCE en 2006 à SUMENE (Présentation)**
- **1^{er} 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**
- **5^{ème} 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)**
- **2^{ème} au WORLD PIZZA CHAMPION TEAM PARIS 2008 (Médaille d'argent)**
- **1^{er} Français au CHAMPIONNAT du MONDE 2008 (Point toute catégorie)**
- **1^{er} Français au CHAMPIONNAT du MONDE 2008 (Catégorie sans gluten)**
- **3^{ème} au CHAMPIONNAT INTERNATIONAL 2008 CIVITAVECHIA (Général délégation étrangère)**
- **5^{ème} au CHAMPIONNAT INTERNATIONAL 2008 CIVITAVECHIA (Pizza qualité à la pelle)**
- **7^{ème} au CHAMPIONNAT INTERNATIONAL 2008 CIVITAVECHIA (Pizza qualité Teglia)**
- **1^{er} au CHAMPIONNAT INTERNATIONAL 2008 à NAPLES (Général délégation étrangère)**
- **2^{ème} au CHAMPIONNAT INTERNATIONAL 2008 à NAPLES (Pizza qualité au mètre)**
- **1^{er} Catégorie Pizza BIANCA 2009 (France Pizza)**
- **Vainqueur du WORLD PIZZA PLATE 2010**
- **Champion du MONDE QUALITE 2010**
- **Champion du MONDE TOUTES CATEGORIES 2010**
- **Organisateur du CHAMPIONNAT de FRANCE 2010 & Président du jury**

Association des Pizzerias Françaises

146 rue voltaire - 92600 - Asnières Sur Seine

Tel.01.40.80.90.60

Président
Julien PANET

Coordinateur Technique
Lionel LOMBARDI



FRANCE PIZZA