

Intitulé de la certification

Fabriquer des pizzas artisanales

Description du métier, de l'activité ou de la situation professionnelle à partir duquel le dispositif de formation visant la certification est initié :

La certification permet aux professionnels des métiers de bouche de maîtriser les techniques artisanales de fabrication de pizzas, depuis l'élaboration de la pâte jusqu'à la présentation du produit fini. Elle repose sur une approche complète intégrant les spécificités des pâtes fermentées, la gestion des matières premières ou des garnitures, la cuisson avec un four professionnel et la valorisation du produit en situation de vente directe ou à emporter.

Les compétences visées couvrent six domaines essentiels :

- la fabrication d'une pâte à pizza artisanale,
- le boulage de l'empâtement
- le façonnage des pâtons,
- la réalisation de pizzas,
- la cuisson maîtrisée,
- la présentation du produit fini dans un cadre commercial.

La certification prend appui sur des savoir-faire transversaux déjà maîtrisés par les professionnels du secteur (hygiène, cuisson, organisation de la production) et se concentre sur les spécificités du produit « pizza ».

La certification vise les professionnels des métiers de bouche souhaitant développer une offre de pizzas artisanales, notamment :

- boulangers, pâtisseries, charcutiers-traiteurs, crêpiers, cuisiniers,
- salariés ou indépendants évoluant en restauration traditionnelle, rapide ou ambulante,
- porteurs de projet de reconversion disposant d'un socle professionnel dans les métiers de bouche.

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
	MODALITES D'EVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATIONS
<p>C1 Fabriquer une pâte à pizza artisanale en utilisant les ingrédients de base (farine, levure, eau, sel, huile), en les dosant et en mettant en œuvre un protocole d'empâtement direct et semi-direct (incluant une phase d'autolyse) afin d'obtenir une pâte ayant une bonne texture pour le boulage.</p>	<p>Evaluation pratique individuelle en situation simulée ou réelle, chronométrée d'une durée de maximum de 30 mn :</p> <p>Fabrication complète de 3 pizzas artisanales (pâte, boulage, façonnage, garniture, cuisson, présentation), à partir des fiches recettes (pâton et pizza) dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pendant toutes les étapes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • la réalisation d'un empâtement direct et semi-direct avec autolyse • le boulage de 6 pâtons dans un temps imparti (2mn) 	<p>C1.1 – Utilisation correcte des ingrédients de base (farine, levure, eau, sel, huile), avec des dosages adaptés selon la recette donnée.</p> <p>C1.2 – Respect de l'ordre d'incorporation des ingrédients dans chaque protocole (ex : autolyse avant le sel dans le semi-direct).</p> <p>C1.3 – Application correcte et rigoureuse des 2 protocoles - empâtement direct et semi-direct - (enchaînement logique des étapes, bonne gestion du pétrissage).</p> <p>C1.4 – Respect des temps de pétrissage, d'autolyse et de repos (pointage) prévus dans les deux protocoles.</p> <p>C1.5 – Obtention d'une pâte homogène, souple, non collante, à bonne température ($\pm 22-26\text{ }^{\circ}\text{C}$), adaptée au boulage manuel.</p> <p>C1.6 – Capacité à expliquer, de manière simple mais juste, les différences entre les deux protocoles et leur impact sur la pâte (texture, goût, structure).</p>
<p>C2 Bouler manuellement en divisant l'empâtement en pâtons de poids identique, en assurant une forme bien ronde, lisse et ferme afin de garantir un étalage uniforme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • l'étalage des 3 pâtons (temps limité à 3 mn) • la garniture, la cuisson et la présentation (temps limité à 15 mn) • Nettoyage du poste de travail (10 min) 	<p>C2.1 – Division de la pâte en pâtons de poids identique. Poids des pâtons conforme 280gr (écart toléré : $\pm 5\text{ g}$).</p> <p>C2.2 – Mise en forme du pâton en posant la main en dôme au-dessus de la pâte, puis en effectuant un mouvement circulaire continu pour former progressivement une boule.</p>

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
	MODALITES D'EVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATIONS
	<p>Entretien oral avec le jury : 10 minutes Explication des choix techniques (ingrédients, protocoles, matériels),</p>	<p>C2.3 – Obtention d'un pâton bien rond, régulier et uniforme. C2.4 – Surface lisse et sans déchirure visible. C2.5 – Pâton ayant une bonne fermeté (boule serrée et compacte) C2.6 - Temps imparti respecté (6 pâtons boulés en 2 minutes)</p>
<p>C3 Façonner un fond de pizza dans un temps imparti, en étalant manuellement un pâton de manière circulaire, en laissant un rebord plus épais à l'extérieur du disque afin d'obtenir une abaisse de forme ronde.</p>	<p>L'évaluation est réalisée par un jury de professionnels qualifiés</p> <p>Seront évalués :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la qualité technique et organoleptique de la pizza réalisée, • la cohérence des procédés utilisés avec les objectifs professionnels, • la conformité aux bonnes pratiques d'hygiène, • le contrôle visuel et tactile des pâtons. • Le respect des protocoles suivis. • L'analyse du pâton (texture, tenue, odeur...). • la capacité à reproduire la production de manière autonome et professionnelle. 	<p>C3.1 – Étalage manuel (pression, rotation, étirement) sans déchirer la pâte - Mouvements rotatifs avec une faible pression sur la pâte pour l'agrandir C3.2 – Obtention d'une forme ronde régulière de diamètre min. de 29 cm C3.3 – Épaisseur uniforme sur l'ensemble de la pâte en laissant un rebord plus épais à l'extérieur du disque (corniche) C3.4 - Étalage de 3 pâtons temps limité à 3 mn</p>

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
	MODALITES D'EVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATIONS
<p>C4 Réaliser une pizza dans un temps imparti, en étalant la base et en répartissant les ingrédients de manière harmonieuse, dans le respect de l'ordre et des grammages définis dans la fiche recette, afin d'en optimiser l'apparence et le goût, et d'obtenir une composition équilibrée et esthétique, conforme aux attentes gustatives et au positionnement commercial de l'établissement.</p>		<p>C4.1 - Respect du temps imparti : Les 3 pizzas sont finalisées dans le temps défini par l'exercice en 15 mn maximum</p> <p>C4.2 - Étalage correct de la base : La base est répartie de manière uniforme jusqu'à environ 1 à 2 cm du bord, sans surcharge ni zones sèches</p> <p>C4.3 - Respect de l'ordre des étapes de montage : Les ingrédients sont déposés dans le bon ordre selon la recette (ex. base → fromage → garniture principale → herbes)</p> <p>C4.4 - Respect des grammages : Les quantités d'ingrédients sont conformes à la fiche recette (tolérance ± 5g si manuel, ± 10g si visuel)</p> <p>C4.5 - Répartition harmonieuse des ingrédients : Garniture bien répartie, couvrant la surface de manière équilibrée</p> <p>C4.6 - Apparence finale professionnelle : La pizza est appétissante, bien structurée et conforme au rendu attendu</p>

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
	MODALITES D'EVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATIONS
<p>C5 Cuire une pizza en l'enfournant avec la pelle adaptée, en gérant la cuisson, en défournant au bon moment afin d'obtenir une cuisson parfaitement homogène à la fois dessus et dessous et reproductible dans un cadre de production professionnelle.</p>		<p>C5.1 – La pizza ne présente aucune déformation au moment de l'enfournement. C5.2 – La rotation de la pizza dans le four est effectuée à l'aide de la pelle en veillant à la cuisson. C5.3 – Le défournement intervient quand la pâte est cuite à cœur, le bord croustillant, la garniture fondante ou gratinée selon les attentes ; la cuisson est régulière et homogène, sans brûlure excessive (<25%) ni zone insuffisamment cuite. C5.4 – Les gestes liés à la cuisson (enfournement, rotation, défournement) sont fluides, efficaces et adaptés au rythme de production. C5.5 – Les règles de sécurité sont respectées (utilisation des pelles, port de gants, posture sécurisée, etc.).</p>
<p>C6 Présenter une pizza artisanale en la dressant sur un support adapté au mode de consommation (sur place, à emporter, en livraison), en veillant à la propreté, à l'esthétique et à la mise en valeur du produit, afin de garantir une expérience client professionnelle.</p>		<p>C6.1 Le support est adapté au mode de consommation choisi (assiette, planche, boîte, plateau). C6.2 Le support est propre, sans coulures ni résidus visibles. C6.3 La pizza est de forme ronde sans déformations visibles (ovale, asymétrie, etc...) C6.4 La garniture est uniformément répartie, sans surcharge, sans débordement excessif sur le rebord. C6.5 La pizza présente un contraste appétissant, avec des couleurs vives et une bonne lisibilité des ingrédients.</p>

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
	MODALITES D'EVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATIONS
<p>C7 Respecter la réglementation à chaque étape de la fabrication de la pizza, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité, en respectant le DUERP établi, en identifiant des allergènes possibles afin de travailler dans un environnement sécurisé, pour soi et pour la clientèle.</p>		<p>C7.1 Lavage systématique des mains avant le boulage C7.2 Nettoyage du poste de travail à chaque étape avec des produits adaptés (compatibles avec les aliments) C7.3 Port d'une tenue professionnelle complète adaptée (couvre-chef, tablier propre, chaussures fermées anti-dérapante) C7.4 Utilisation de Gants thermiques / pelles à four C7.5 Application du DUERP (risque de TMS-dos, brûlures, ...) C7.6 Explication des allergènes présents dans la fiche recette</p>