



## Fiche d'inscription « Formation Pizzaiolo »

Civilité :  M.  Mme.  Melle.

Noms : .....Prénoms : .....

Adresse: .....

Code Postal : .....Commune : .....

Date de Naissance : .....

Tél. : .....

Port. : .....

E-mail : .....

Société : ..... N° Siret : ..... Code APE : .....

Période de formation : du ..... Au .....

Situation professionnelle actuelle : .....

Projet suite à la formation : .....

Bénéficiez-vous d'un financement pour votre formation ?

Oui  Non

Si oui, précisez lequel : .....

Je souhaite m'inscrire pour le stage de Pizzaiolo, d'une durée de 5 jours, soit 30 heures, au tarif de 1450€ (Net de Taxe - art 261-4-B du CGI), qui aura au 6 Avenue Aristide Briand 34170 Castelnau Le Lez.

Le ..... A .....

Signature :



**CENTRE DE FORMATION  
PIZZAIOLO DE MONTPELLIER**  
6, Avenue Aristide Briand  
34170 Castelnau Le Lez  
Tel : 06.19.80.47.40  
Mail : alex-titone@live.fr  
SIRET : 322444514RM340  
CODE NAF : 5610C



**Concernant :**

Civilité :  
Noms :  
Prénoms :  
Adresse :

N° Devis : .....  
Date : .....

**DEVIS**

Intitulé formation : Formation Pizzaiolo  
Formateur : Mr Titone Alex  
Durée de la formation : 30 heures répartie sur 5 jours La formation se déroule dans la pizzeria en  
Activité du formateur  
Coût de la formation : 1450€ par stagiaire  
Coût horaire : 48,30 €  
Période de formation : du ..... Au .....

Désignation	Code	Qté	P.U.H	Montant Net
FORMATION PIZZAIOLO	FORMA 1	30	48,30 €	1450€

**Total Net : 1450€**

(Net de Taxe - art 261-4-B du CGI)

Cachet de l'organisme de formation  
**CENTRE DE FORMATION  
PIZZAIOLO MONTPELLIER**  
Alex TITONE  
6 Avenue Aristide Briand  
34170 CASTELNAU LE LEZ  
Tél : 04 67 39 09 85  
Mail : alex-titone@live.fr  
SIRET 322444514RM340  
Code NAF : 5610C

Nom et signature du responsable :

MR TITONE ALEX

**Conditions de règlement**

30% au premier jour de formation.	Le solde échelonné au fur et à mesure du déroulement de la formation.	Mode de Règlement CHEQUE
-----------------------------------	---	--------------------------

A ENVOYER A L'ORGANISME DE FINANCEMENT



## Programme Formation « PIZZAIOLO »

### PRESENTATION DE LA FORMATION

Cette formation a pour objectif d'apporter au stagiaire, le savoir-faire et l'autonomie nécessaire à la bonne gestion d'un poste de pizzaiolo. A l'issue de la formation les stagiaires devront maîtriser toutes les techniques de fabrication de la pizza (préparation, fabrication, cuisson) ainsi que l'ensemble des règles nécessaires à la bonne gestion de leur secteur (règles commerciales, gestion, hygiène).

### PUBLIC

Cette formation s'adresse à toutes les personnes souhaitant ouvrir une pizzeria, à emporter ou sur place, fixe ou ambulante, en création ou en reprise, ou ceux qui veulent devenir Pizzaiolo salarié.

### PREREQUIS :

Aucun niveau de connaissance minimum n'est demandé, seulement savoir lire écrire et compter. Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire qui aura suivi la totalité de la formation.

### LIEU DE LA FORMATION

6, Avenue Aristide Briand 34170 Castelnau Le Lez

**NOMBRE DE STAGIAIRE :** 1 stagiaire

**NOMBRE D'HEURES :** 30 heures

### OBJECTIF PEDAGOGIQUE DE LA FORMATION

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser toutes les techniques de fabrication de la pizza
  - Empâtements
  - Boulage
  - Étalage
  - Enfournage
  - Cuisson -
  - Défournage
- Maîtriser l'ensemble des règles nécessaires à la bonne gestion de leur secteur (règles commerciales, gestion, hygiène).
  - Organiser l'ensemble de son travail
  - Sélectionner ses ingrédients
  - Choisir ses fournisseurs
  - Elaborer une carte
  - Mettre en place une démarche publicitaire
  - Calculer le prix de vente, de revient, la marge ...

### CONTENU DE LA FORMATION

ASPECT PRATIQUE :

- Fabrication de la pâte à pizza à la main
- La gestion de ses pâtons dans le temps
- Utilisation de la levure

- La planification et la fermentation
- La fabrication des pâtons
- Le travail des pelles à pizza
- Les modes de cuisson et leur gestion
- Utilisation des réfrigérateurs
- L'organisation du travail
- La mise en place
- La préparation des ingrédients
- La sauce tomate
- La sauce blanche
- Les différents fromages
- Les différentes recettes de pizzas
- Les pizzas avec les tailles différentes
- Association des garnitures et présentation
- L'accueil clientèles

#### ASPECT THEORIQUE

- Apprentissage des divers bois (pour le four à bois)
- Histoire de la pizza
- Choisir sa farine
- Choisir sa levure et l'action de celle-ci
- Connaître l'utilisation de l'eau
- Choisir les autres produits entrants dans la confection de la pizza
- Les recettes
- Connaître le matériel nécessaire
- Les règles du pizzaiolo
- Vue globale de l'activité commerciale (Juridique, menu et prix de revient)
- Etat et propreté sur le lieu de travail
- Cartes fidélités et promotions

#### MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MIS EN ŒUVRE

**Moyen pédagogique :** Mise à disposition des tous les ingrédients nécessaires à la confection et fabrication des pizzas.

**Moyen technique :** Mise à dispositions de l'espace cuisine du restaurant (Four à bois, ustensiles de cuisines ...)

#### MOYEN D'EVALUATION

- Contrôle permanent de l'assimilation par des questions orales et un questionnaire écrit général le dernier jour du stage.
- Une attestation de fin de stage sera délivrée à l'issue de la formation

#### MOYEN D'ENCADREMENT :

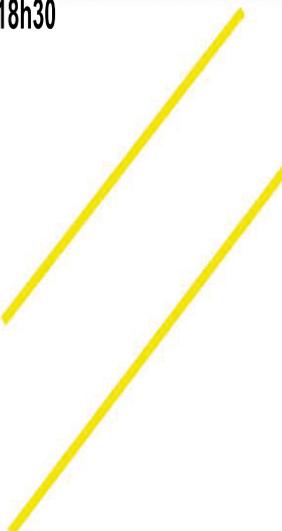
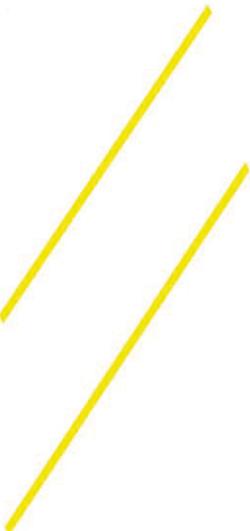
Alex Titone, un « Maître Artisan » en activité depuis 1989 à Castelnau Le Lez.

D'origine Sicilienne, Alex Titone a fait ses débuts dans la pizza à l'âge de 17 ans, formé par son oncle d'origine Sicilienne comme toute sa famille, il a ensuite travaillé comme pizzaiolo ambulancier dans un camion pizza à Montpellier, puis aux côtés de son père dans la pizzeria familiale à la Grande-Motte.



# EMPLOI DU TEMPS

## STAGE PIZZAIOLO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>9h</b> allumé le four 1.Fabrication de pâte à pizza à la main 2.La planification et le fermentation 3.La fabrication des pâtons 4.Pré cuisson des pâtons 5.Le travaille des pelles à pizza 6.Les modes de cuisson et leur gestion 7.Les pizzas avec des tailles différentes 8.Association des garnitures et présentation 9.La préparation des ingrédients 11.La mise en place <b>14h</b>	<b>allumé le four</b> 1.Fabrication de pâte à pizza à la main 2.La planification et le fermentation 3.La fabrication des pâtons 4.Pré cuisson des pâtons 5.Le travaille des pelles à pizza 6.Les modes de cuisson et leur gestion 7.Les pizzas avec des tailles différentes 8.Association des garnitures et présentation 9.La préparation des ingrédients 11.La mise en place	<b>allumé le four</b> 1.Fabrication de pâte à pizza à la main 2.La planification et le fermentation 3.La fabrication des pâtons 4.Pré cuisson des pâtons 5.Le travaille des pelles à pizza 6.Les modes de cuisson et leur gestion 7.Les pizzas avec des tailles différentes 8.Association des garnitures et présentation 9.La préparation des ingrédients 11.La mise en place	<b>allumé le four</b> 1.Fabrication de pâte à pizza à la main 2.La planification et le fermentation 3.La fabrication des pâtons 4.Pré cuisson des pâtons 5.Le travaille des pelles à pizza 6.Les modes de cuisson et leur gestion 7.Les pizzas avec des tailles différentes 8.Association des garnitures et présentation 9.La préparation des ingrédients 11.La mise en place	<b>allumé le four</b> 1.Fabrication de pâte à pizza à la main 2.La planification et le fermentation 3.La fabrication des pâtons 4.Pré cuisson des pâtons 5.Le travaille des pelles à pizza 6.Les modes de cuisson et leur gestion 7.Les pizzas avec des tailles différentes 8.Association des garnitures et présentation 9.La préparation des ingrédients 11.La mise en place
<b>18h30</b> 	1.Apprentissage des divers bois 2.L'organisation du travail 3.L'accueil clientèles 4.Les recettes 5.Etat de propreté sur lieu de travail 6.Carte de fidélité et promotions 7.Les règles du pizzaiolo 8.Connaître le matériel nécessaire	1.Apprentissage des divers bois 2.L'organisation du travail 3.L'accueil clientèles 4.Les recettes 5.Etat de propreté sur lieu de travail 6.Carte de fidélité et promotions 7.Les règles du pizzaiolo 8.Connaître le matériel nécessaire		
<b>21h</b>				

**CONTRAT DE FORMATION PROFESSIONNELLE**  
**(Article L. 920-13 du code du travail)**

L'organisme de formation :

Centre de Formation Pizzaiolo  
6, Avenue Aristide Briand 34170 Castelnau Le Lez  
Enregistré sous le n° 91340712134

Entre les soussignés :

1. (Organisme de formation) : Centre de Formation Pizzaiolo Montpellier
2. Prénom, Nom et adresse du stagiaire : .....
- .....

Est conclu un contrat de formation professionnelle en application de l'article L.920-13 du Code du travail.

**Article 1er : Objet**

En exécution du présent contrat, l'organisme de formation s'engage à organiser l'action de formation intitulée :

« Formation Pizzaiolo ».

**Article 2 : Nature et caractéristiques des actions de formation**

L'action de formation entre dans la catégorie des actions de conversion et d'acquisition de connaissances prévue par l'article L.900-2 du Code du travail.

Elle a pour objectif de former des personnes physiques à l'apprentissage au métier de pizzaiolo (fabrication de pizzas).

A l'issue de la formation, une attestation de formation pratique et théorique sera délivrée au stagiaire.

Sa durée est fixée à 30 heures réparties sur 5 jours.

Le programme de l'action de formation figure en annexe du présent contrat.

Cette formation ne comprend que la formation technique, et exclu la formation à la gestion d'une pizzeria.

**Article 3 : Niveau de connaissances préalables nécessaire**

Afin de suivre au mieux l'action de formation susvisée et obtenir l'attestation finale, le stagiaire est informé qu'il est nécessaire de posséder, avant l'entrée en formation :

---

- Un niveau d'expression écrite et orale suffisant.
- Une motivation importante.

#### Article 4 : Organisation de l'action de formation

L'action de formation aura lieu du lundi .....au vendredi ..... au centre de formation Montpellier au 6, Avenue Aristide Briand 34170 Castelnau Le Lez. Elle est organisée pour un effectif de 2 stagiaires.

Les conditions générales dans lesquelles la formation est dispensée, notamment les moyens pédagogiques et techniques, les modalités de contrôle de connaissances, sont les suivantes :

- Dans la pizzeria, qui est l'outil de travail du formateur.
- Contrôle auprès de la clientèle servie.
- Contrôle de l'aspect pratique et théorique à la fin du stage.
- Le contrôle des connaissances et des compétences est continu durant une durée de 1 an ou plus selon le besoin.

Mr Alex Titone, chargée de la formation est lui-même Maître Artisan Pizzaiolo. Son expérience de Pizzaiolo fixe et ambulante lui permet de mettre en forme un programme de formation rigoureux et cohérent.

#### Article 5 : Délai de rétractation

A compter de la date de signature du présent contrat, le stagiaire a un délai de 10 jours pour se rétracter. Il en informe l'organisme de formation par lettre recommandée avec accusé de réception.

Passé ce délai la date du stage pourra être déplacée mais en cas d'annulation deux cents quarante cinq euros, soit 25% de la valeur totale de la formation resteront à sa charge.

#### Article 6 : Dispositions financières

- Le prix de l'action de formation est fixé à : 1450€ (Net de Taxe - art 261-4-B du CGI) Le stagiaire s'engage à verser :
  - un premier versement de 30% de la valeur totale de la formation soit trois cents soixante euros.
  - la totalité du prix susmentionné s'il finance lui-même le prix de la formation par l'encaissement de son chèque.
  - le paiement du solde fait l'objet d'un paiement échelonné au fur et à mesure du déroulement de la formation.
  - la partie du prix de l'action qui n'est pas prise en charge par l'organisme de financement.
  - la somme intégrale si l'organisme venait à faire défaut.

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...

### Article 7 : Interruption du stage

Dans la mesure du possible, si la date d'un stage ne peut être maintenue, une date ultérieure sera fixée avec l'accord préalable de l'ensemble des stagiaires et de l'organisme de formation.

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.

### Article 8 : Clause de non concurrence

Le stagiaire s'engage pendant un délai de 5 ans commencent à courir à compter du dernier jour du stage a ne pas s'installer à son propre compte dans un périmètre de 10 Km autour du centre de formation situé au 6, Avenue Aristide Briand 34170 Castelnaud Le Lez et à ne pas travailler dans un établissement situé dans le même périmètre.

### Article 9 : Cas de différend

Si une contestation ou un différend n'a pu être réglé à l'amiable, le tribunal de Montpellier sera seul compétent pour régler le litige.

Fait, en double exemplaire, à ....., le .....

Pour le stagiaire  
(Nom et Prénom du signataire)

Pour l'organisme de formation  
Titone Alex  
Artisan Pizzaiolo Formateur

Signature

Signature et cachet

PIZZA SICILIANA  
ALEX TITONE  
6, Rue Aristide Briand  
34170 CASTELNAU LE LEZ  
Tél : 04 67 79.09.85

Alex Titone  


**CONTRAT DE FORMATION PROFESSIONNELLE**  
**(Article L. 920-13 du code du travail)**

L'organisme de formation :

Centre de Formation Pizzaiolo  
6, Avenue Aristide Briand 34170 Castelnau Le Lez  
Enregistré sous le n° 91340712134

Entre les soussignés :

1. (Organisme de formation) : Centre de Formation Pizzaiolo Montpellier
2. Prénom, Nom et adresse du stagiaire : .....
- .....

Est conclu un contrat de formation professionnelle en application de l'article L.920-13 du Code du travail.

**Article 1er : Objet**

En exécution du présent contrat, l'organisme de formation s'engage à organiser l'action de formation intitulée :

« Formation Pizzaiolo ».

**Article 2 : Nature et caractéristiques des actions de formation**

L'action de formation entre dans la catégorie des actions de conversion et d'acquisition de connaissances prévue par l'article L.900-2 du Code du travail.

Elle a pour objectif de former des personnes physiques à l'apprentissage au métier de pizzaiolo (fabrication de pizzas).

A l'issue de la formation, une attestation de formation pratique et théorique sera délivrée au stagiaire.

Sa durée est fixée à 30 heures réparties sur 5 jours.

Le programme de l'action de formation figure en annexe du présent contrat.

Cette formation ne comprend que la formation technique, et exclu la formation à la gestion d'une pizzeria.

**Article 3 : Niveau de connaissances préalables nécessaire**

Afin de suivre au mieux l'action de formation susvisée et obtenir l'attestation finale, le stagiaire est informé qu'il est nécessaire de posséder, avant l'entrée en formation :

---

- Un niveau d'expression écrite et orale suffisant.
- Une motivation importante.

#### **Article 4 : Organisation de l'action de formation**

L'action de formation aura lieu du lundi .....au vendredi ..... au centre de formation Montpellier au 6, Avenue Aristide Briand 34170 Castelnau Le Lez. Elle est organisée pour un effectif de 2 stagiaires.

Les conditions générales dans lesquelles la formation est dispensée, notamment les moyens pédagogiques et techniques, les modalités de contrôle de connaissances, sont les suivantes :

- Dans la pizzeria, qui est l'outil de travail du formateur.
- Contrôle auprès de la clientèle servie.
- Contrôle de l'aspect pratique et théorique à la fin du stage.
- Le contrôle des connaissances et des compétences est continu durant une durée de 1 an ou plus selon le besoin.

Mr Alex Titone, chargée de la formation est lui-même Maître Artisan Pizzaiolo. Son expérience de Pizzaiolo fixe et ambulante lui permet de mettre en forme un programme de formation rigoureux et cohérent.

#### **Article 5 : Délai de rétractation**

A compter de la date de signature du présent contrat, le stagiaire a un délai de 10 jours pour se rétracter. Il en informe l'organisme de formation par lettre recommandée avec accusé de réception.

Passé ce délai la date du stage pourra être déplacée mais en cas d'annulation deux cents quarante cinq euros, soit 25% de la valeur totale de la formation resteront à sa charge.

#### **Article 6 : Dispositions financières**

- Le prix de l'action de formation est fixé à : 1450€ (Net de Taxe - art 261-4-B du CGI) Le stagiaire s'engage à verser :
  - un premier versement de 30% de la valeur totale de la formation soit trois cents soixante euros.
  - la totalité du prix susmentionné s'il finance lui-même le prix de la formation par l'encaissement de son chèque.
  - le paiement du solde fait l'objet d'un paiement échelonné au fur et à mesure du déroulement de la formation.
  - la partie du prix de l'action qui n'est pas prise en charge par l'organisme de financement.
  - la somme intégrale si l'organisme venait à faire défaut.

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...

### Article 7 : Interruption du stage

Dans la mesure du possible, si la date d'un stage ne peut être maintenue, une date ultérieure sera fixée avec l'accord préalable de l'ensemble des stagiaires et de l'organisme de formation.

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.

### Article 8 : Clause de non concurrence

Le stagiaire s'engage pendant un délai de 5 ans commençant à courir à compter du dernier jour du stage à ne pas s'installer à son propre compte dans un périmètre de 10 Km autour du centre de formation situé au 6, Avenue Aristide Briand 34170 Castelnaud Le Lez et à ne pas travailler dans un établissement situé dans le même périmètre.

### Article 9 : Cas de différend

Si une contestation ou un différend n'a pu être réglé à l'amiable, le tribunal de Montpellier sera seul compétent pour régler le litige.

Fait, en double exemplaire, à ....., le .....

Pour le stagiaire  
(Nom et Prénom du signataire)

Pour l'organisme de formation  
Titone Alex  
Artisan Pizzaiolo Formateur

Signature

Signature et cachet

PIZZA SICILIANA  
ALEX TITONE  
6, Rue Aristide Briand  
34170 CASTELNAU LE LEZ  
Tél : 04 67 79.09.85

MRTITONE ALEX  




## Préambule

---

L'organisme de formation « CENTRE DE FORMATION PIZZAIOLO DE MONTPELLIER – EFPM dont le siège social est établi : 6, Avenue Aristide Briand – 34170 Castelnaud-le-Lez immatriculée sous le Siren : 322 445514 - est ci-après désignée « Organisme de formation ». L'Organisme de formation développe, propose et dispense des formations en présentiel inter et intra entreprise pour son compte ou pour le compte d'autres Organismes de formation (sous-traitance). Le présent Règlement Intérieur a vocation à préciser certaines dispositions s'appliquant à tous les inscrits et participants aux différents stages organisés par l'Organisme de formation dans le but de permettre un fonctionnement régulier des formations proposées.

Définitions : les personnes suivant le stage seront dénommées ci-après « stagiaires » ;

## 2. Dispositions Générales

---

**Article 1** Conformément aux articles L6352-3 et suivants et R6352-1 et suivants du Code du travail, le présent Règlement Intérieur a pour objet de définir les règles générales et permanentes et de préciser la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité ainsi que les règles relatives à la discipline, notamment les sanctions applicables aux stagiaires et les droits de ceux-ci en cas de sanction.

## 3. Champ d'application

---

**Article 2** : Personnes concernées. Le présent Règlement s'applique à tous les stagiaires inscrits à une session dispensée par l'Organisme de formation et ce, pour toute la durée de la formation suivie. Chaque stagiaire est considéré comme ayant accepté les termes du présent règlement lorsqu'il suit une formation dispensée par l'Organisme de formation et accepte que des mesures soient prises à son égard en cas d'inobservation de ce dernier. **Article 3** : Lieu de la formation La formation aura lieu soit dans les locaux de l'Organisme de formation, soit dans des locaux extérieurs. Les dispositions du présent Règlement sont applicables non seulement au sein des locaux de l'Organisme de formation, mais également dans tout local ou espace accessoire à l'Organisme.

## 4. Hygiène et sécurité

---

**Article 4** : Règles générales. Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur sur le lieu de formation. Toutefois, conformément à l'article R6352-1 du Code du travail, lorsque la formation se déroule dans une entreprise ou un établissement déjà doté d'un règlement intérieur, les mesures de sécurité et d'hygiène applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement. **Article 5** : Boissons alcoolisées Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner dans l'établissement en état d'ivresse ainsi que d'y introduire des boissons alcoolisées. **Article 6** : Interdiction de fumer En application du décret n° 92-478 du 29 mai 1992 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, il est interdit de fumer dans les locaux de formation, sauf dans les lieux réservés à cet usage. **Article 7** : Lieux de restauration L'accès aux lieux de restauration n'est autorisé que pendant les heures fixées pour les repas. Il est interdit, sauf autorisation spéciale, donnée par le responsable de l'Organisme de formation, de prendre ses repas dans les salles où se déroulent les stages. **Article 8** : Consignes d'incendie Conformément aux articles R.4227-37 et suivants du Code du travail, les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de formation de manière à être connus de tous les stagiaires. **Article 9** : Accident Tout accident ou incident survenu à l'occasion ou en cours de formation doit être immédiatement déclaré par le stagiaire accidenté ou les personnes témoins de l'accident, au responsable de l'Organisme. Conformément à l'article R.6342-3 du Code du travail, l'accident survenu au stagiaire pendant qu'il se trouve sur le lieu de formation ou pendant qu'il s'y rend ou en revient, fait l'objet d'une déclaration par le responsable de l'Organisme auprès de la caisse de sécurité sociale.

## 5. Discipline

---

**Article 10** : Tenue et comportement. Les stagiaires sont invités à se présenter au lieu de formation en tenue décente et à avoir un comportement correct à l'égard de toute personne présente dans l'Organisme ou les locaux mis à disposition de l'Organisme. **Article 11** : Horaires de stage Les horaires de stage sont fixés par l'Organisme de formation et portés à la connaissance des stagiaires soit par la convocation adressée par courrier (postal ou électronique), soit à l'occasion de la remise aux stagiaires du programme de formation. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires. L'Organisme de formation se réserve, dans les limites imposées par des dispositions en vigueur, le droit de modifier les horaires de stage en fonction des nécessités de service. Les stagiaires doivent se conformer aux modifications apportées par l'Organisme de formation aux horaires d'organisation du stage. En cas d'absence ou de retard au stage, il est préférable pour le stagiaire d'en avertir le formateur. Par ailleurs, une feuille d'émargement doit être signée par le stagiaire. **Article 12** : Accès au lieu de formation Sauf autorisation expresse de l'Organisme de formation, les stagiaires ayant accès au lieu de formation pour suivre leur stage ne peuvent :

- Y entrer ou y demeurer à d'autres fins ;
- Faciliter l'introduction de tierces personnes à l'organisme.

**Article 13** : Usage du matériel Chaque stagiaire a l'obligation de conserver en bon état le matériel qui lui est confié en vue de sa formation. Les stagiaires sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet. L'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles est interdite, sauf pour le matériel mis à disposition à cet effet. À la fin du stage, le stagiaire est tenu de restituer tout matériel et document en sa possession appartenant à l'Organisme de formation, sauf les documents pédagogiques distribués en cours de formation. **Article 14** : Enregistrements Il est formellement interdit, sauf dérogation expresse, d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation. **Article 15** : Documentation pédagogique La documentation pédagogique remise lors des sessions de formation est protégée au titre des droits d'auteur et ne peut être réutilisée autrement que pour un strict usage personnel. Il est formellement interdit de se procurer une copie électronique (fichier) des documents pédagogiques distribués en cours de formation.



**Article 16** : Responsabilité de l'Organisme en cas de vol ou endommagement de biens personnels des stagiaires L'Organisme de formation décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels de toute nature déposés par les stagiaires dans les locaux de formation. Article 17 : Sanctions Tout manquement du stagiaire à l'une des dispositions du présent Règlement Intérieur pourra faire l'objet d'une sanction. Constitue une sanction au sens de l'article R6352-3 du Code du travail toute mesure, autre que les observations verbales, prise par le responsable de l'Organisme de formation ou son représentant, à la suite d'un agissement du stagiaire considéré par lui comme fautif, que cette mesure soit de nature à affecter immédiatement ou non la présence de l'intéressé dans le stage ou à mettre en cause la continuité de la formation qu'il reçoit. Selon la gravité du manquement constaté, la sanction pourra consister :

- Soit en un avertissement ;
- Soit en un blâme ;
- Soit en une mesure d'exclusion définitive.

Les amendes ou autres sanctions pécuniaires sont interdites. Le responsable de l'Organisme de formation doit informer de la sanction prise :

- L'employeur, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre du plan de formation en entreprise;
- L'employeur et l'Organisme paritaire qui a pris à sa charge les dépenses de la formation, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre d'un congé de formation;
- L'Organisme qui a assuré le financement de l'action de formation dont a bénéficié le stagiaire.

**Article 17** : Procédure disciplinaire Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui. Lorsque le responsable de l'Organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction qui a une incidence, immédiate ou non, sur la présence d'un stagiaire dans une formation, il est procédé ainsi qu'il suit : Le responsable de l'Organisme de formation ou son représentant convoque le stagiaire en lui indiquant l'objet de cette convocation.

- Celle-ci précise la date, l'heure et le lieu de l'entretien. Elle est écrite et est adressée par lettre recommandée ou remise à l'intéressé contre décharge.
- Au cours de l'entretien, le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'Organisme de formation.
- La convocation mentionnée à l'alinéa précédent fait état de cette faculté. Le responsable de l'Organisme de formation ou son représentant indique le motif de la sanction envisagée et recueille les explications du stagiaire. Dans le cas où une exclusion définitive du stage est envisagée, une commission de discipline est constituée, où siègent des représentants des stagiaires.
- Elle est saisie par le responsable de l'Organisme de formation ou son représentant après l'entretien susvisé et formule un avis sur la mesure d'exclusion envisagée.
- Le stagiaire est avisé de cette saisine. Il est entendu sur sa demande par la commission de discipline. Il peut, dans ce cas, être assisté par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'Organisme. La commission de discipline transmet son avis au Directeur de l'Organisme dans le délai d'un jour franc après sa réunion.
- La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de quinze jours après l'entretien ou, le cas échéant, après la transmission de l'avis de la commission de discipline. Elle fait l'objet d'une décision écrite et motivée, notifiée au stagiaire sous la forme d'une lettre qui lui est remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

Lorsque l'agissement a donné lieu à une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive, relative à cet agissement, ne peut être prise sans que le stagiaire ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui et éventuellement que la procédure ci-dessus décrite ait été respectée.

## **6. Publicité**

---

**Article 18** : Publicité Le présent règlement est porté à la connaissance de chaque stagiaire avant son inscription. Un exemplaire du présent règlement est disponible dans les locaux de l'Organisme de formation.



## **FORMATION DE PIZZAIOLO**

### **Test de positionnement avant la formation**

*Merci d'entourer les bonnes réponses et de nous renvoyer ce questionnaire avec votre dossier d'inscription*

Statut actuel du stagiaire :

Demandeur d'emploi

Salarié en reconversion professionnelle

Autre – Préciser : .....

Objectifs de la formation de pizaiolo :

Se perfectionner dans le métier

Créer ou reprendre une entreprise

Le stagiaire possède déjà des connaissances du métier :

Oui

Non

### **EVALUATION DU STAGIAIRE**

**La pizza est originaire de :**

Naples

Madrid

Paris

**La pâte : fabrication / cuisson**

➤ La température idéale du laboratoire pour la fabrication de la pâte :

18°    23°    30°

➤ L'eau utilisée pour la fabrication de la pâte doit être :

Quand il fait chaud : 15°    25°    30°

Quand il fait froid : 15°    25°    30°

➤ L'eau utilisée pour la fabrication de la pâte doit être :

Claire

Déminéralisée

Potable et modérément acide

➤ La quantité de levure utilisée (pour 5 kg de farine) :

Quand il fait chaud : 50g    100g    150g

Quand il fait froid : 50g    140g    200g

➤ La levure doit être :

Dissoute dans l'eau + le sel

Ajoutée directement dans le pétrin à la farine

Dissoute dans l'eau

- La quantité de semoule de blé dur utilisée (pour 5 kg de farine) :

Par temps humide : 50g 100g 150g

Par temps sec : 50g 80g 120g

- Quelle huile est rajoutée à la pâte?

Huile de tournesol

huile d'olive

huile d'arachides

- La quantité d'huile utilisée (pour 5 kg de farine) :

Quand il fait chaud et sec : 180 ml 200 ml 220 ml

Quand il fait froid et humide: 100 ml ,150 ml 180 ml

- L'huile doit être :

Ajoutée avant le pétrissage

Ajoutée pendant le pétrissage

Ajoutée en fin de pétrissage

- Le sel doit être :

Mélangé à la farine

Mélangé à l'eau + levure

- La pousse de la pâte se fait :

Au frais

A l'air ambiant

- Le pâton se pèse :

Pour une grande pizza : 280 g 320 g

Pour une petite pizza: 180 g 210 g

- Pour quelle raison pré-cuire la pâte? :

La pâte est plus digeste

Pour gagner du temps

- Pour la pré-cuisson, la pâte doit être :

Blanche

Colorée

- Comment sait-on que le four à bois est à bonne température? :

Le toit et les parois du four sont blanches

On mesure avec un thermomètre

On jette de l'eau dans le four

- Quel bois est utilisé pour la cuisson?

Hêtre

Sapin

Chêne

- La température idéale d'un four électrique ou à gaz se situe :

Entre 200° et 250°

Entre 300° et 350°

Entre 400° et 450°

- Combien de temps avant la cuisson peut-on garnir une pizza?

5 mn

15 mn

1 h

Date du questionnaire : / / 20