

Aidant - Pizzaïolo

 64 h  1 150,00 €

Public

Professionnels de l'HORECA, demandeurs d'emploi et personnes souhaitant se reconvertir professionnellement.

Prérequis

Afin d'acter votre participation à la formation, un acompte de 383 euros doit nous être versé au grand comptant sur le compte bancaire du Centre IFAPME Liège BE26 3400 3703 3729 avec pour communication « Nom + Prénom + Nom de la formation »

Objectifs

Comment maîtriser la préparation et la cuisson des pizzas au four à bois traditionnel ? Quels sont les principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ? Où acquérir les bases fondamentales et les connaissances essentielles en matière de matériel de fabrication, des ingrédients et de rentabilité. Comment partager la culture et l'histoire de ce plat cultissime avec ses clients ?

Le Centre IFAPME vous propose une formation innovante destinée à maîtriser les bases du métier de pizzaïolo : histoire et culture, communication et relation clients, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, matériel de fabrication, ingrédients, cuisson, rentabilité...

Partie théorique :

- Histoire et culture
- Communication et relationnel clientèle
- Normes HACCP
- Matériel de fabrication
- Rentabilité

Partie pratique :

- Ingrédients
- Cuisson au four traditionnel
- La cuisson en platines
- Fabrication de la pâte
- Préparation de la pizza
- Cuisson au feu de bois

La formation pratique se fait en partie dans la pizzeria BAMBINO à Soumagne.

Un kit de tenue pour la formation est compris dans le droit d'inscription : casquette, t-shirt et tablier.

Informations pratiques

› **Droit d'inscription**

1 150,00 €

✓ Cette formation est agréée "chèques formation".

› **Horaires**

📍 Villers-le-Bouillet

› Du 17 novembre 2025 au 12 février 2026

Horaire de jour pour les cours théoriques et la fabrication au centre IFAPME de Villers-le-Bouillet
+ horaire de soirs et week-ends (certains) pour les cours de cuisson au feu de bois au restaurant
BAMBINO

Différents horaires possibles selon répartition dans un groupe à choisir.

› **Certificat - Attestation**

Une attestation de réussite vous sera remise en fin de formation après des épreuves d'examen (une épreuve théorique et une épreuve pratique).

› **Aides sectorielles à la formation**

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)

› **Examens**

Oui