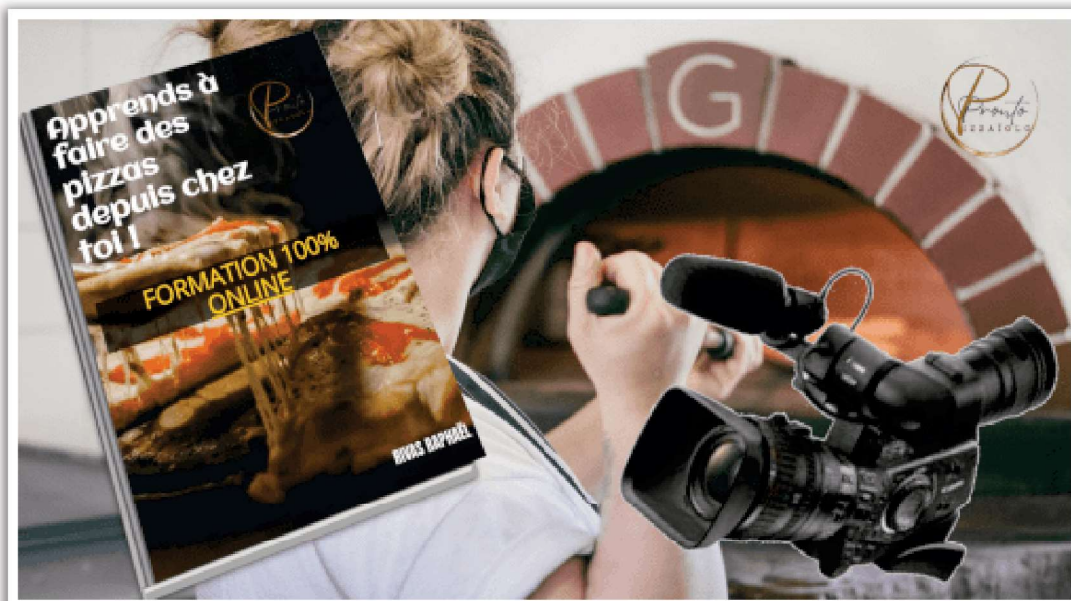


Apprendre à faire les pizzas via formation en ligne



=>Formation pizzaiolo<=
En ligne

J'aimerais te parler de ma **formation de pizzaiolo en ligne**. Internet a révolutionné l'accès à l'information et à la formation.

En effet, il est tout à fait possible de trouver quelques tuto très bien réalisés sur Youtube et quelques articles de blog pouvant répondre à tes interrogations. J'ai constaté la demande liée à **l'apprentissage du métier de pizzaiolo** et j'ai décidé de réaliser une formation complète et détaillée pour que tu puisses apprendre le métier sans bouger de chez toi.

L'avantage de ce type de formation, c'est que tu peux consulter les vidéos autant de fois que tu le souhaites.

Si tu as des questions précises, tu peux les poser directement par e-mail et je prendrais le temps de te répondre sous un délai de 24 h. La formation en ligne est une très bonne option pour commencer à apprendre les bases du métier avant de s'orienter vers une **école professionnelle** si tu souhaites approfondir tes connaissances.

Une chaîne Youtube 100% pizza



=>Accès à la chaîne<=
You Tube

S'il y a bien une chose qui m'éclate dans la vie, c'est de créer des vidéos sur You Tube.

J'adore jouer le Spielberg surtout quand il faut parler pizza !

Je t'invite à visionner quelques vidéos que tu trouveras sur ma chaîne en espérant que tu prennes autant de plaisir à les visionner que j'en ai eu à les réaliser.

J'adore mêler l'humour et la pédagogie dans mes vidéos car j'ai toujours pensé que la meilleure façon d'apprendre était en s'amusant (au grand désespoir de mes professeurs)

N'hésite pas comme on dit, à laisser un commentaire, mettre un pouce bleue si ça ta plus, t'abonner à la chaîne et d'activer la clochette pour ne pas manquer la sortie des prochaines vidéos !

Les différentes possibilités pour apprendre à faire les pizzas

Pour apprendre à faire des pizzas il existe plusieurs possibilités que nous allons voir ensemble. L'air d'internet a ouvert l'axe à **l'information et à la formation.**

En effet, il est très facile de nos jours d'obtenir des réponses à nos questions quel que soit le domaine.

J'ai cherché pour toi des réponses à la question que tu te poses : **comment apprendre à faire des pizzas ?** Voici ce que j'ai trouvé.



Apprendre à faire les pizzas avec les groupes Facebook



Sur les réseaux sociaux comme Facebook, il existe plusieurs groupes de passionnés très actifs qui répondent aux questions que tu pourrais te poser. **Les membres sont composés de professionnels et d'amateurs** qui ont pour point commun la même passion. C'est un bon moyen pour commencer à poser tes questions.

Néanmoins, attend toi à avoir beaucoup de retour, il te faudra faire le tri parmi toutes les réponses que tu obtiendra.

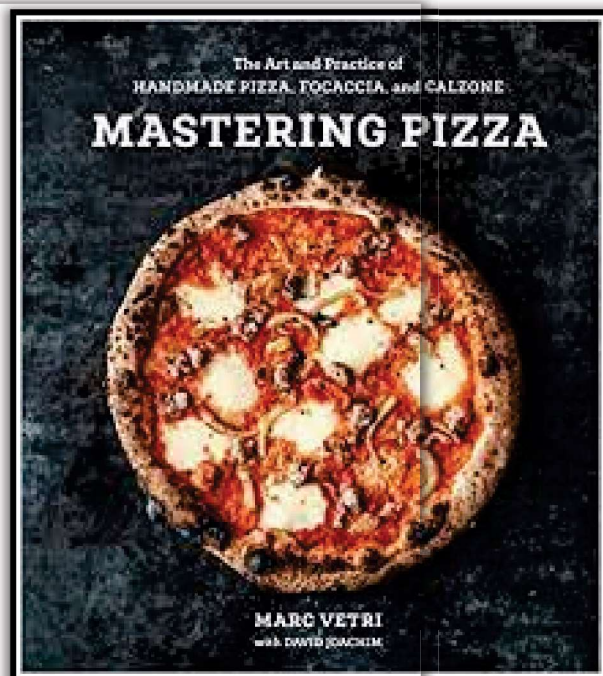
Voici 2 groupes qui pourront t'intéresser : **Passion pizzas** et **Fan De Pizza.**

La bible de la pizza !

Le meilleur bouquin selon moi au sujet de la pizza sachant conjuguer recettes originales, philosophie et pédagogie.

Je me suis beaucoup inspiré de cet ouvrage pour écrire les articles de mon blog ainsi que la formation de pizzaiolo que je propose sur mon site => www.prontopizzaiolo.com <= Je ne peux que te recommander de te le procurer.

Pour info, la version Kindle permet de faire la traduction de l'anglais au français. Si tu n'es pas à l'aise avec la langue de shakespeare ☺



=>Mastering Pizza<=

Apprendre à faire les pizzas en consultant les blogs

Je vais prêcher pour ma paroisse mais si tu te poses des questions au sujet de la pizza, il y a de forte chance que tu trouves la réponse en consultant **le blog du pizzaïolo !**

Le blog du pizzaïolo, c'est plus d'une trentaine d'articles exclusivement dédiés à la pizza.

À l'heure où j'écris ces lignes, je ne connais pas de blog autant fourni en information dans le milieu francophone. Je t'invite à le consulter en cliquant sur le bouton ci-dessous.

=>Le blog du pizzaïolo<=

Faut-il un diplôme pour devenir pizzaiolo ?



=>ÉCOLE FRANÇAISE DE PIZZAIOLO<=
site web

Les bons pizzaiolos se font rare de ce fait les pizzerias ne recrutent pas selon tes diplômes mais plus au vu de tes années d'expérience et de ta motivation.

Cependant, il existe des écoles de pizzaiolo qui délivrent des pseudos **diplôme ou attestation qui stipule que tu as bien suivi une formation** au sein leur école. Le poste de pizzaiolo dans une pizzeria est un poste à part entière, complètement indépendant des autres parties de la cuisine. L'une des compétences indispensables outre le fait de maîtriser la fabrication de la pâte c'est d'**avoir un bon sens de l'organisation.**

Pour résumer, suivre une formation dans une école est conseillé mais pas indispensable pour décrocher un poste de pizzaiolo. Je t'invite à cliquer sur le ci-dessus pour ainsi te rapprocher d'une des 4 écoles françaises de pizzaiolo situées à Paris, Lyon, Nantes et Cap d'ail

Faut-il un diplôme pour ouvrir sa propre pizzeria ?



Si tu souhaites ouvrir un local à pizza ou un camion pizza ambulant, **il n'y a pas de diplôme particulier** à fournir lors de ton immatriculation à la chambre des métiers.

Néanmoins, tu devras suivre une formation sur les normes d'hygiène (HACCP) que tu pourras payer avec ton compte CPF.

Garde bien à l'esprit que faire une pizza à la maison sans pression pour ta famille ou tes amis est une chose, réaliser un vrai service derrière un four à enchaîner les pizzas est très différent.

Je t'insite vraiment à te former auprès d'un vrai formateur, soit en école, dans une restaurant pizzeria ou sur le net avec une formation dédiée.