



CONFECTIONNER DES PIZZAS

La certification s'adresse aux cuisiniers professionnels qui veulent confectionner des pizzas

Référentiel de compétences	Mode d'évaluation	Critères d'évaluation
C1 - Effectuer un empâtement en choisissant la farine, la levure, la température de l'eau adéquate, et en rectifiant la dureté de l'eau pour réaliser une pizza légère digeste et alvéolée	<p>L'évaluation est réalisée par trois mises en situation :</p> <p>Mise en situation 1 : Le candidat devra réaliser un empâtement direct maille renforcée (en respectant les indications spécifiques du jury) et un le boulage de 6 pâtons, dans un délai définit.</p> <p>Mise en situation 2 : Le candidat devra réaliser un étalage manuel de 3 pâtons pour préparer la réalisation des pizzas dans un délai définit</p> <p>Mise en situation 3 : Le candidat devra dresser et cuire 3 pizzas différentes dont deux pizzas imposées et une réalisation libre dans un délai définit</p>	<p>Choisit le type de farine et le W (force) en relation avec l'empâtement et la pizza</p> <p>Choisit la levure, applique des modalités d'incorporations, et de conservation adéquates</p> <p>Analyse les températures ambiantes, eau et farine en condition réelle</p> <p>Réalise un pesage précis de chaque ingrédient</p> <p>Respecte de l'ordre d'incorporation dans le pétrin</p> <p>Respecte des durées de pétrissage</p> <p>Respecte la plage des degrés français</p> <p>Réalise un geste conforme, précis et rapide</p>
C2 - Réaliser un étalage manuel en contrôlant la pousse de la pâte, en l'abaissant et en l'étirant manuellement pour conserver le maillage glutamique et une structure aérée		<p>Obtient une pâte non craquelée et légèrement gonflée</p> <p>Réalise un geste qui permet d'obtenir un disque uniforme avec une bordure homogène</p> <p>Réalise un geste qui permet d'obtenir un disque sans trou et au diamètre attendu</p>
C3 – Dresser la pizza en choisissant les ingrédients des ingrédients qui s'accordent visuellement et gustativement pour mettre en valeur les aspects gustatifs et visuels		<p>Choisit des ingrédients qui s'accordent</p> <p>Choisit la bonne quantité d'ingrédients et réalise un dressage esthétique</p>
C4 – Cuire la pizza en la positionnant dans le four, et en définissant le temps de cuisson pour obtenir une pizza homogène et parfaitement cuite		<p>Choisit l'emplacement dans le four qui permet la saisie de la pizza</p> <p>Fait tourner la pizza dans le four</p> <p>Arrête la cuisson en lien avec les critères définis</p>