

Desther dévoile ses formations pizzaiolos, dispensées par le multiple champion du monde et de France de la pizza, Nabil Berrahmane.

DESTHER

PizzaMaster



Les formations pizzaiolos proposées par Desther sont conçues pour offrir aux participants une expérience immersive, où ils pourront acquérir les compétences et les connaissances nécessaires sur le métier de pizzaiolo.

Au programme, Desther révèle 4 formations : pizzaiolo (niveau 1 et niveau 2), pizza acrobatique et pizza al Taglio. Chacune de ces formations est assurée par le multirécompensé pizzaiolo Nabil Berrahmane.

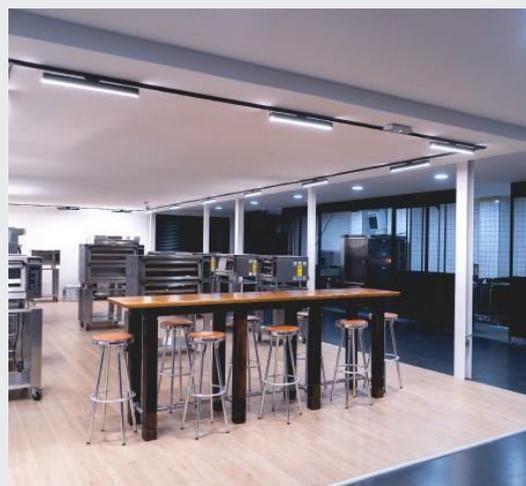
Des formations professionnalisantes adaptées à tous

Sous la tutelle du renommé pizzaiolo Nabil Berrahmane, Desther lance quatre formations destinées à tous les passionnés de l'art de la pizza. Les participants auront la possibilité de choisir parmi les **formations de pizzaiolo niveau 1 et niveau 2 (pour ceux ayant déjà validé la formation niveau 1 ou possédant une équivalence)**, offrant une immersion complète dans les techniques de panification de la pâte, des créations de recette jusqu'aux différents types de cuissons (pour le niveau 1) ou au différents empâtements (pour le niveau 2). Pour les plus audacieux, la **formation de pizza acrobatique** promet de combiner habilement l'art de la confection de la pâte à pizza aux mouvements techniques et créatifs des différentes figures. Enfin, la **formation de pizza al Taglio** mettra l'accent sur la confection de différentes pizzas à la coupe (al Taglio, Pinsa, Pala, Focaccia). L'organisme de formation est **certifié Qualiopi** et chacune de ces 4 formations sera **validée par un examen pratique**.

« Les différentes formations que nous proposons permettent de nous adapter aux talents et aux besoins de chacun. Nous souhaitons accompagner les élèves dans leur projet en leur proposant une formation complète et professionnalisante tout en s'appuyant sur le meilleur matériel professionnel à disposition. », explique Nabil Berrahmane, formateur et multiple champion du monde et de France de la pizza.

Un apprentissage avec le meilleur équipement professionnel

C'est dans un **tout nouvel institut tout équipé** que les élèves seront accueillis pour leur formation. Au sein de celui-ci, **3 espaces distincts** sont proposés pour réaliser leur apprentissage dans les meilleures conditions : la salle de classe, le laboratoire blanc (salle de préparation) et le laboratoire noir (salle de cuisson). Durant ces formations, les futurs pizzaiolos auront à disposition un **équipement professionnel** tel que les **fours électriques Pizza Master** reconnus pour leur **performance, leur polyvalence et leur robustesse**.





Formation Pizzaiolo - Niveau 1

Objectifs :

- Réaliser la pâte et les abaisses
- Préparer et répartir les ingrédients sur la pâte
- Enfourner à température correcte et vérifier la cuisson
- Conditionner et stocker les denrées alimentaires
- Nettoyer et ranger le matériel

 **Durée** : 5 jours (35h)

 **Coût** : 1 800€ TTC



Formation Pizzaiolo - Niveau 2

Objectifs :

- Maîtriser les empâtements indirects
- Confectionner la pâte à pizza napolitaine

 **Durée** : 3 jours (21h)

 **Coût** : 1 260€ TTC

Les candidats devront au préalable avoir validé la formation Pizzaiolo niveau 1 ou posséder une équivalence avant d'effectuer cette formation.



Formation Pizza Al Taglio

Objectifs :

- Apprendre à confectionner les différentes pizzas à la coupe : al Taglio / Pinsa / Pala / Focaccia
- Maîtriser les temps de cuisson
- Réaliser les différentes recettes

 **Durée** : 2,5 jours (18h)

 **Coût** : 1 050€ TTC



Formation Pizza Acrobatique

Objectifs :

- Maîtriser les gestes techniques
- Réaliser les différentes figures

 **Durée** : 2,5 jours (18h)

 **Coût** : 1 050€ TTC

DESTHER

PizzaMaster

À propos de Desther

Créé en 1992, la société Desther distribue du matériel aux restaurateurs traditionnels et aux maîtres pizzaiolos. Desther s'engage pour fournir aux professionnels du matériel haut de gamme, toujours plus performant, moins encombrant et au design attrayant. Depuis 2015, Desther distribue, en France et en exclusivité, les fours PizzaMaster® – la plus large gamme de fours électriques à étages du monde. Pour tester son matériel, Desther met à disposition aux portes de Paris un showroom de 900m2 avec un laboratoire d'essai inédit sur place.

A propos de Desther : <https://www.desther.fr/>