COMPAGNON PIZZAIOLO

FATTO BENE. FATTO VERO. FATTO GIUSTO.

10 IDÉES SIMPLES POUR GAGNER EN VITESSE EN PIZZERIA... SANS PERDRE EN QUALITÉ

Des astuces concrètes testées et approuvées par des artisans
Fatto bene. Fatto vero. Fatto giusto.

COMPAGNON
PIZZAÏOLO

+32 (0)475 303314 NOUS REJOINDRE @gregbrotcorne

COMPAGNON
PIZZAÏOLO

PLAN D'ATTAQUE

- Introduction — Page 03
- Ch1 - Planification — Page 04
- Ch2 - Techniques — Page 05
- Ch3 - Production — Page 07
- Conclusion — Page 09

COMPAGNON
PIZZAÏOLO

INTRODUCTION

LES 3 PILIERS DE LA VITESSE EN PIZZERIA

Dans nos métiers, la rapidité n'est pas un luxe… c'est une nécessité.
Une pizzeria performante, c'est une entreprise qui sait :

1. **Réduire l'attente :** un client qui attend trop, c'est un client qui hésitera à revenir.
1. Assurer **un service rapide** et régulier : vitesse + constance = réputation solide.
1. Offrir une vraie **expérience client** : car ce souvenir est ce qui fera revenir les gens.

Greg Brotcorne
CEO

"Ce guide regroupe 10 idées simples et actionnables pour vous aider à aller plus vite, tout en conservant la qualité qui fait votre réputation."

CHAPITRE 1

ORGANISATION ET PLANIFICATION

COMPAGNON
PIZZAÏOLO

1. Planifier sa journée comme un métronome

Travaillez avec la montre : chaque étape a son chrono & son horaire.
Un pétrissage = 30 minutes top chrono.
Une cuisson = temps fixe par lot.
Ne vous laissez pas déborder : un pro garde le rythme.

2. Préparer la mise en place à l'avance

Stock de mise en place pour deux jours (garnitures, découpes…) – sauf la pâte.
Cela libère l'esprit pendant le rush et permet de se concentrer sur la production.

3. Rangement systématique en fin de service… ou délégation

Sur les gros services, déléguez le nettoyage et le rangement à une "petite main" (plongeur, aide) formée aux protocoles HACCP.
Le pizzaiolo finit son service plus tôt, récupère, et garde de l'énergie pour le lendemain.

CHAPITRE 2
MATÉRIEL ET TECHNIQUE

4. Automatiser le service en salle

- Bornes tactiles à l'entrée (1, 2 ou 3 selon la taille de la salle)
- QR codes sur table pour commander directement depuis son smartphone
- Beepers pour prévenir le client quand sa commande est prête
- Ces systèmes sont déjà utilisés par Papa Raffaele (Lille) ou la chaîne IT :
- → Moins de personnel en salle à recruter
- → Plus d'efficacité en cuisine
- → Expérience client rapide et fluide
- 💡 Pour ceux qui aiment le contact client : créez un poste d'ambianceur dédié à l'accueil, au suivi et aux attentions spéciales (limoncello offert, vérification de la satisfaction).

COMPAGNON
PIZZAÏOLO

5. Avoir un plan B matériel

Un pétrin de secours, une pelle supplémentaire propre, une farine à 4°C en été… Ces petites anticipations sauvent un service.

6. Choisir un pétrin performant

Un bon pétrin ne fait pas seulement gagner du temps, il améliore la qualité. Beaucoup d'artisans s'équipent à bas prix et perdent en régularité.
Nous pouvons vous conseiller sur des modèles performants et adaptés à votre volume.

7. Automatiser la division/boulage

Une machine à bouler la pâte peut produire jusqu'à 2000 pâtons/heure pour un budget d'environ 4000 €. Travail impeccable.
Investissement vite rentabilisé & quel temps gagné !..

8. Opter pour un four qui cuit vite et régulier

Un four capable de cuire en 60 secondes, sans perte de température, permet de produire 300 pizzas/heure avec une surface réduite au sol.
C'est un gain de temps et d'espace énorme.

Pensez-y : Nous avons accès aux meilleures marques pour ce type de matériel – demandez un devis.

CHAPITRE 3
CARTE ET PRODUCTION

9. Réduire la carte pour augmenter la vitesse

Exemple : Da Michele (60 restaurants dans le monde) – 2 recettes seulement.
Sans aller jusque-là, limitez les références : moins de variété = plus de régularité et de rapidité.
Chaque pizza doit comporter un minimum de gestes.

RATIO PIZZAS VENDUES / RECETTES À LA CARTE

PIZZAS PAR SERVICE	RECETTES À LA CARTE
30	6 À 10 RECETTES
50	10 À 15 RECETTES
80	MAX. 18 RECETTES

30 PİZZAS/SOIR = 6 A 10 RECETTES
50 PİZZAS/SOIR = 10 À 15 RECETTES
80 PİZZAS/SOIR MAX. 18 RECETTES

contact@compagnon-pizzaiolo.com

COMPAGNON
PIZZAÏOLO

10. Optimiser la production de pâte quotidienne

Travailler avec **des préfèrments** et minimiser le stockage au frigo.
Organisation de l'empattement pour **produire chaque jour**, sans manquer de pâte et sans surproduire.
Cette méthode est enseignée dans nos formations et appliquée par les **Compagnons Pizzaiolos.**

COMPAGNON
PIZZAÏOLO

CONCLUSION

PETITS GESTES, GRANDS RÉSULTATS

Ces 10 idées ne demandent pas de révolutionner votre entreprise.
Elles s'appuient sur une logique simple : mieux organiser, mieux s'équiper, mieux choisir.

Et si vous voulez aller plus loin :

- Rejoindre le Label Compagnons Pizzaiolos pour valoriser votre savoir-faire
- Suivre une formation pour optimiser vos méthodes
- Trouver le meilleur matériel pour gagner en vitesse et régularité

Et bien "andiamo insieme" comme disent les Italiens

Greg

E-mail
gregory@compagnon-pizzaiolo.com

Website
www.compagnopizzaiolo.com

Mon atelier
123 Anywhere St., Any City, ST 12345

Phone
+32 (0)475 303314 (B)
+33 (0)6 70160815 (F)