

SMART & COM FORMATION

LE METIER DE PIZZAIOLO

OBJECTIF : Acquérir les techniques de base nécessaires et des savoir-faire indispensables au métier de pizzaiolo.

PUBLIC : La formation s'adresse aux restaurateurs et aux cuisiniers et toute personne ayant des besoins précis sur le thème abordé.

PRE-REQUIS : Aucun.

A l'issue de cette formation, les participants maîtriseront :

- La fabrication de la pâte de base à la main,
- L'élaboration des préparations de base,
- Les techniques de cuisson,
- L'organisation du travail,
- La mise en place.

CONTENU :

- Pâte à pizza :
 - Composition et fabrication de la pâte de base à la main,
 - Maîtrise du temps de fermentation,
 - La pesée, la découpe,
 - Fabrication des pâtons,
 - Mise en forme des disques,
 - Les modes de cuisson,
 - Confection et cuisson des différentes recettes de pizzas,
 - Confection et mise en forme de la Calzone.

- Garnitures :
 - Confection de la sauce tomate,
 - Les différentes herbes aromatiques,
 - Les différents fromages,
 - Confection de pizzas dans un souci esthétique,
 - Les produits semi élaborés et leur utilisation,
 - La pizza dessert,
 - Notions HACCP.

DUREE : 5 jours.

MOYENS PEDAGOGIQUES : La formation se déroule dans une cuisine d'application.

FORMATEUR/TRICE : Restaurateurs experts.

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.

SMART & COM FORMATION 22 rue des Potières 56350 SAINT JEAN LA POTERIE

06.76.89.97.19 chantal.canovas@orange.fr

N° SIRET 39508641600041 - Code APE 8559A - DA 53560908256 – Référencé DATADOCK