

SMART & COM FORMATION

LES BASES DE LA CUISINE ITALIENNE

OBJECTIFS : Acquérir des techniques de base nécessaires et de savoir-faire indispensables pour la fabrication de pizzas et des pâtes fraîches.

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 cuissons,
- L'organisation du travail et la mise en place.

CONTENU :

- La fabrication des pizzas de base :
 - Composition et fabrication de la pâte de base à la main,
 - Fermentation, fabrication des pâtons et formation des disques,
 - Les modes de cuisson,
 - Confection et cuisson de différentes recettes de pizzas,
 - Confection des garnitures de base,
 - Les produits semi élaborés et leur utilisation,
 - Notions HACCP.
- La fabrication des pâtes de base :
 - Fabrication de la pâte de base,
 - Confection, découpe suivant leurs utilisations,
 - Maîtrise des cuissons,
 - Elaboration des recettes de base : lasagnes bolognaise, tagliatelles à la carbonara,
 - Notions HACCP.

DUREE : 2 jours.

MOYENS PEDAGOGIQUES : mises en 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.