



## 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 : 3 jours SOIT 21 HEURES

MOYENS PEDAGOGIQUES : La formation se déroule dans une cuisine d'application. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et pratiques. Mises en situation et jeux pédagogiques, tests, Quizz, brainstorming et ateliers pédagogiques.

# SMART & COM FORMATION

## FORMATEUR/TRICE : QUALIFICATIONS DES FORMATEURS

Formateur expert ayant une expérience significative dans le métier et dont les compétences d'animation sur cette thématique sont validées par notre service pédagogique. Dans le cadre de la démarche qualité, le formateur communique annuellement les actions mises en place ou les formations suivies contribuant au développement de ses compétences. Expertise dans le domaine du métier de formateur.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES : La formation est réalisée en intra ou interentreprises. Le parcours avant l'entrée en formation est formalisé de la manière suivante : de la demande d'information à l'entrée en formation, il ne peut excéder un délai de plus de trois mois. Le demandeur est informé lors de la demande d'information des dates. Les délais d'accès sont précisés dans les conditions générales de vente.

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

## MOYENS PEDAGOGIQUES :

METHODES D'EVALUATION : Des exercices seront réalisés régulièrement durant la formation pour vérifier la bonne compréhension et l'acquisition des connaissances.

- En cours de formation : Exercices en situation.
- En fin de formation : Test d'évaluation finale sous forme de questionnaires à choix multiples ou tests de réflexion déductive et inductive.

VALIDATION : Attestation de fin de formation article L. 6353-1 du code du travail.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement, fiche d'évaluation de formation, attestation assiduité.

TARIF : Établi sur devis en fonction de vos besoins.

ACCESSIBILITE : Si vous avez besoin d'aménagements spécifiques pour accéder ou suivre cette formation merci de nous prévenir afin que nous prenions les mesures nécessaires. Contacter le référent handicap au 06 76 89 97 19.

NOM DE L'ENTREPRISE	TYPE DE DOCUMENT	DATE DE CREATION	DATE DE MISE A JOUR	PAGE
SMART AND COM FORMATION	FICHE PEDAGOGIQUE DE FORMATION	2016	07/2022	2/2