



APPRENDRE 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 soit 14 heures

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.

SMART & COM FORMATION

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 : Pédagogie active et participative. Apports théoriques et pratiques. Mises en situation et jeux pédagogiques, tests, Quizz, brainstorming et ateliers pédagogiques.

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	01/2024	2/2