

LE MÉTIER DE PIZZAIOLO

UN SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUE

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

Pré-requis : Aucun.

ACQUÉRIR DES TECHNIQUES DE BASES NÉCESSAIRES ET DES SAVOIRS FAIRE INDISPENSABLES AU MÉTIER DE PIZZAIOLO

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
- La mise en place

5
JOURS

- ▶ INTER ENTREPRISES
- ▶ 8 À 12 PARTICIPANTS

**NOU-
VEAU**

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 de 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

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

La formation se déroule dans une cuisine d'application.

INTERVENANTS :

Restaurateurs experts.