



LE TRAVAIL DES HORS D'OEUVRE EN PIZZÉRIA

VALORISER LA CARTE DE SON ÉTABLISSEMENT

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 A LA FABRICATION DES HORS D'OEUVRE FROIDS ET CHAUDS

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Choisir et prévoir les produits nécessaires aux réalisations en fonction des fiches techniques de fabrication.
- Confection de hors d'œuvre en respectant le principe de la marche en avant
- Maîtriser les cuissons de base.

**2
JOURS**

- ▶ INTER ENTREPRISES
- ▶ 8 À 12 PARTICIPANTS

**NOU-
VEAU**

Confectionner des hors d'oeuvre froids :

- ▶ Taillage de légumes
- ▶ Techniques de marinades

Confection des sauces froides de base et leurs dérivées : sauce vinaigrette, sauce mayonnaise, sauce cocktail ...

Réalisation d'antipasti

Utilisation de produits marinés ou séchés

Les différentes charcuteries italiennes et leurs utilisations

Techniques d'assemblage

Dressage

Confectionner des hors d'oeuvre chauds :

- ▶ Réaliser de pâtes de base : pâte brisée, feuilletée
- ▶ Confectionner une tarte salée : tarte à la tomate et au basilic
- ▶ Réaliser différentes bruschetta (tomate, mozza, poivrons anchois, chèvre, pistou....)
- ▶ Confectionner une polenta

Dressage des entrées chaudes

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.