

# LES BASES DE LA CUISINE ITALIENNE

## 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 BASE NÉCESSAIRES ET DES SAVOIRS FAIRE INDISPENSABLE POUR LA FABRICATION DE PIZZAS ET PÂTES FRAÎCHES**

**À 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

**2  
JOURS**

- ▶ INTER ENTREPRISES
- ▶ 8 À 12 PARTICIPANTS

**NOU-  
VEAU**

### 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 de recettes de base : Lasagnes bolognaise, tagliatelles à la carbonara
- ▶ 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.