UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

TECHNIQUES PIZZAS ET CRÊPES

PUBLIC : La formation s'adresse au personnel de cuisine

PRE-REQUIS : Personnel de cuisine avec notions de techniques culinaires

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

- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication des pâtes à pizza, crêpes et galettes.
- Identifier et maîtriser le matériel de fabrication et de cuisson.
- Connaître et sélectionner les produits et garnitures adaptés.
- Acquérir les gestes et les techniques de cuisson.
- Réaliser, déguster et analyser ses productions.

MÉTHODE :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations Méthode active et participative
En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

INTRODUCTION ET CADRAGE DE LA FORMATION

- Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)

DECOURVERTE DU MATERIEL DE FABRICATION ET DE CUISSON

- Identifier et manipuler le matériel spécifique à la fabrication des pizzas, crêpes et galettes (pétrin, balance, crêpières, fours etc)

PREPARATION DES PATES A CREPES ET GALETTES

- Réaliser les pâtes de base pour crêpes sucrées, salées et galettes ; apport théorique sur la composition, les proportions, le temps de repos et la conservation

LES GARNITURES : CONNAISSANCE ET CHOIX DES PRODUITS

- Identifier et sélectionner les produits adaptés aux garnitures (crêpes et galettes), apport théorique sur la typologie de garniture, saisonnalité, hygiène et qualité, dégustation

FABRICATION DE LA PATE A PIZZA

- Maîtriser la fabrication de la pâte à pizza, du pétrissage à la fermentation. Atelier pratique (pétrissage, levage, façonnage).

CONNAISSANCE ET CHOIX DES PRODUITS POUR PIZZA

- Connaître les produits de base et garnitures classiques pour pizzas. Apports théoriques sur les farines, levures, sauces, fromages, charcuterie, étude de cas

PREPARATION ET MISE EN PLACE DES GARNITURES CLASSIQUES

- Organiser la mise en place et réaliser des garnitures traditionnelles, atelier pratique (réalisation de garniture)

GESTION DE LA CUISSON (CREPES, GALETTES, PIZZA)

- Acquérir la maîtrise des techniques de cuisson selon les produits, démonstration (réglage de température, cuisson homogène etc), atelier pratique.

PRODUCTION COMPLETE

- Réaliser des produits complets en autonomie et évaluer la qualité, atelier pratique

DEGUSTATION

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en cuisine