



École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos et Glaciers

Christian LOSTANLEN

29 rue du Général De Gaulle
29940 LA FORÊT FOUESNANT

Tél : 06.08.03.24.95 ou 02.98.56.94.96.

PLAN DE FORMATION

PIZZÉRIA

08 jours - 64 heures de cours

du mardi au vendredi (1^{ère} semaine)

du lundi au jeudi (2^{ème} semaine)

de 9h00 à 17h00

MATIN :

- + Préparation de la pâte pour la journée,
- + Fabrication (pâtons, façonnage...)
- + Réalisation des garnitures salées et sucrées pour la journée,
- + Cuisson et présentation,
- + Hygiène : nettoyage du plan de travail.

13 heures :

- + Repas en commun, échanges dynamiques.



APRES-MIDI :

- + Fabrication,
- + Cuisson et présentation,
- + Cours théoriques et bilan des connaissances,
- + Hygiène : nettoyage du plan de travail et du sol.

Intervenants extérieurs 2 ½ journées (suivant disponibilité) :

- + Fournisseurs,
- + Agencement,
- + Produits d'hygiène,
- + Publicité (créateur de site internet)

Site internet : www.ecole-des-chefs.fr

E-mail : contact@ecole-des-chefs.fr

Siret : 322 991 753 00037 - Enregistré sous le numéro 53290468929 auprès du Préfet de la Région Bretagne.