



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.

PROGRAMME DE FORMATION

PIZZÉRIA

COURS PRATIQUES

- + Composition et fabrication de la pâte (plusieurs recettes vous seront proposées),
- + Fabrication des pâtons,
- + Acquisitions technique : formage au rouleau et à la façonneuse, progression, rapidité,
- + Apprendre la simultanéité entre la préparation et la cuisson,
- + Les différentes bases (tomate, crème...) et garnitures salées,
- + Les techniques de cuisson,
- + Les différents pliages et présentations,
- + Diversification :
 - les pâtes : lasagnes, carbonara, bolognaise...
 - les quiches : Lorraine, poulet fondu de poireaux...
 - les flammes : flammenküchen, savoyarde...
 - brucetta (tartine au four)
 - **NOUVEAUTÉ** PANINI
- + Les desserts : tiramisu, coupe de glaces, moelleux au chocolat, milk shake.

COURS THEORIQUES

(Support de cours fournit : recettes, vocabulaire, organisation, partenaires,...)

- + Etude du matériel, (fours, pétrin, façonneuse, petits matériels...),
- + Etude des matières premières, (type de farine, calibre des œufs, ingrédients divers...),
- + Les différentes recettes de pâtes,
- + Hygiène (alimentaire, locaux, corporelle, méthode HACCP),
- + Normes de sécurité,
- + Accueil en restauration,
- + Vocabulaire culinaire,
- + Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant,...),
- + Mise en place (organisation du travail),
- + Planification des achats,
- + Confectionner sa carte



