



École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos, Glaciers, Confituriers

Christian LOSTANLEN
109 route de la Pointe de Moustierlin
29170 FOUESNANT
Tél : 09.50.57.73.99. - 06.08.03.24.95
Email : contact@ecole-des-chefs.fr
Site internet : www.ecole-des-chefs.fr

Programme de Formation

PIZZÉRIA

PERSONNES CONCERNÉES – PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Formation concrète et pratique, aucune qualification spécifique n'est requise

OBJECTIFS

- Acquérir l'ensemble des techniques nécessaires au métier de Pizzaiolo-Pizzaiola
 - à titre privé pour créer votre entreprise, (auto-entrepreneur, artisan, commerçant...),
 - en tant que salarié pour travailler dans ce domaine de restauration
- Parfaire les connaissances culinaires

CONTENU DE LA FORMATION

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 THÉORIQUES

(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.



PLAN DE FORMATION

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.

APRÈS-MIDI

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES (techniques, encadrement et pédagogiques)

- Un local réservé exclusivement à la formation pour professionnels,
- Un matériel professionnel adapté et performant,
- Support de formation (livre d'accompagnement)
- Un encadrement par un professionnel ayant plus de 15 années d'expérience dans ce domaine ainsi que dans la restauration,
- Une aide à la conception de votre projet d'installation (matériel, aménagement...).
- Intervenants Extérieurs (suivant disponibilité) : Fournisseurs, Agencement, Produits d'hygiène, Publicité (créateur de site internet)

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée

- 8 jours soit 64 H
- du mardi au vendredi (1^{ère} semaine) et du lundi au jeudi (2^{ième} semaine)

Horaires

- 9 H à 17 H et 15 H le dernier jour

Lieu de déroulement

- 109 route de la Pointe de Moustierlin – 29170 FOUESNANT

Coût

- 1 455,00 € net (non assujetti à la TVA)

Validation

- Attestation de Formation

**Ensemble concrétisons votre formation
en une qualification durable et rentable**

