



# École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos, Glaciers, Confituriers

Christian LOSTANLEN  
109 route de la Pointe - MOUSTERLIN-  
29170 FOUESNANT  
Tél : 09.50.57.73.99. - 06.08.03.24.95  
Email : [contact@ecole-des-chefs.fr](mailto:contact@ecole-des-chefs.fr)  
Site internet : [www.ecole-des-chefs.fr](http://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, ...),
- 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 20 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<sup>ère</sup> semaine) et du lundi au jeudi (2<sup>ème</sup> semaine)

### **Horaires**

- 9 H à 17 H et 15 H le dernier jour

### **Lieu de déroulement**

- 109 route de la Pointe -Mousterlin – 29170 FOUESNANT

### **Coût**

- 1 595,00 € net (non assujetti à la TVA)

### **Validation**

- Attestation de Formation

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

