



École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos, Glaciers, Confituriers

Christian LOSTANLEN
 109 route de la Pointe - 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

Descriptif

Formation PIZZÉRIA

PUBLIC CONCERNÉ et PRÉ-REQUIS

- > Formation "Tout public" : *chef d'entreprise, artisan, commerçant, salarié, personne en reconversion professionnelle, demandeur d'emploi, étudiant, saisonnier...*
- > Pas de pré-requis spécifiques, en termes de niveaux et de diplômes.

OBJECTIFS

La formation permet d'acquérir l'ensemble des techniques et connaissances nécessaires au métier de Pizzaiolo/Pizzaiola :

- A titre privé pour créer son entreprise (auto-entrepreneur, artisan, commerçant...)
- En tant que salarié(e) pour travailler dans ce domaine de restauration.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable, dans les règles d'hygiène et de sécurité :

- Approvisionner, sélectionner et préparer les ingrédients pour la fabrication de pizzas, bruschetta, quiches et desserts,
- Fabriquer le support et les différentes garnitures,
- Assembler les différents éléments,
- Gérer les différentes cuissons,
- Nettoyer et remettre en état les locaux et le matériel.

DURÉE - HORAIRES - LIEU DE DEROULEMENT

L'action sera d'une durée de 35 heures, en groupe et en présentielle

- > du lundi au vendredi de 9h00 à 16h00

Calendrier annuel établi par le centre de formation et consultable sur le lien suivant :

<http://www.ecole-des-chefs.fr/calendrier.php>

Lieu de déroulement

- > 109 Route de la Pointe – MOUSTERLIN – 29170 FOUESNANT

MODALITÉS et DÉLAI D'ACCÈS

- > Demande d'inscription sur notre site internet.
- > Entretien téléphonique et/ou physique avant la validation d'inscription

Après validation de l'inscription et versement de l'acompte ou accord de prise en charge, le dossier doit être clos, au plus tard, 15 jours avant le début de la formation.





MOYENS PÉDAGOGIQUES - TECHNIQUES et d'ENCADREMENT

- Formation en présentielle,
- Pédagogie active,
- Déroulement des séances de formations dans un local de 150 m², réservé exclusivement à la formation pour professionnels, équipé d'une cuisine pédagogique et d'un poste de travail individuel par stagiaire,
- Matériel professionnel adapté et performant,
- Lieu de cours théoriques,
- Livret technique de formation remis aux stagiaires (recettes-théorie-législation)
- Exposés théoriques.

La formation est dispensée par Mr Christian LOSTANLEN

Domaines d'expérience :

- cuisinier
- crêpier, pizaiolo, glacier, confiturier,
- formateur dans ce domaine depuis 1995

SUIVI et ÉVALUATION

- Feuilles d'émargements individuelles par ½ journée signée par le stagiaire et le formateur,
- Mises en situation, suivant une grille d'évaluation :
 - évaluation orale des connaissances, avant-pendant-après,
 - évaluation de la dextérité, avant-pendant-après,
 - produits types à fabriquer,
 - remédiation suivant les besoins.
- Evaluation à chaud et à froid.

VALIDATION DE LA FORMATION

- Attestation de fin de formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP (PSH)

- Parking privé avec place réservée.
- Site de formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Nous consulter pour effectuer une étude préalable avec un référent.

TARIF

- 1 295,00 €/net (non assujetti à la TVA, article 293B du CGI), repas de midi inclus.

