



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

Programme de Formation PIZZÉRIA

PUBLIC CONCERNÉ et PRÉ-REQUIS

- > Formation "Tous publics"
- > Pas de pré-requis spécifiques, en termes de niveaux et de diplômes

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Sélectionner et préparer les ingrédients pour la fabrication de pizza
- Fabriquer le support et les garnitures
- Assembler des différents éléments
- Effectuer les différentes opérations selon les règles d'hygiène et de sécurité.
- Gérer et assurer le développement commercial de l'établissement

DURÉE - HORAIRES - LIEU DE DEROULEMENT

L'action sera d'une durée de 35 heures,

- > du Lundi au vendredi

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

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

Horaires

- > 9 H à 16H

Lieu de déroulement

- > 109 Route de la Pointe – MOUSTERLIN – 29270 FOUESNANT

MOYENS PÉDAGOGIQUES - TECHNIQUES et d'ENCADREMENT

- Déroulement des séances de formations dans un local de 150 m2, réservé exclusivement à la formation pour professionnels,
- 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
- pizzaiolo-crêpier
- formateur dans ce domaine depuis 1995



CONTENU

- *Sélection et préparation des ingrédients pour la fabrication de pizzas et desserts :*
 - recherche et sélection de fournisseurs d'une pizzeria en fonction des types de pizzas à préparer et confectionner
 - sélection des ingrédients pour la réalisation de pizzas et desserts
 - estimation des quantités d'ingrédients nécessaires
 - gestion et suivi des commandes et des achats d'ingrédients et d'éléments de bases
 - préparation de la pâte et façonnage des pâtons
 - préparation d'ingrédients nécessaires pour des services + desserts
 - Diversification : quicherie, flammes, bruschetta

- *Préparation des pizzas à la demande à partir de commandes de clients :*
 - définition du type de pizzas à préparer, réalisation de cartes et de menus
 - contrôle et adaptation des pâtes à pizzas
 - sélection et utilisation d'ustensiles adaptés à la réalisation de pizzas
 - formage de la pâte (au rouleau, façonneuse)
 - garniture gestion et contrôle des températures de cuisson (cuisson directe, pré cuisson)
 - réalisation de pizzas à partir de commandes de clients
 - réalisation de pizzas classiques et originales (les différents plages)
 - présentation et service de pizzas et desserts

- *Gérer et assurer le développement commercial de l'établissement :*
 - gestion administrative d'une activité de pizzaïolo-pizzaïola
 - gestion comptable d'une activité de pizzaïolo-pizzaïola
 - positionnement des tarifs
 - établir des prévisionnels d'activité et gérer des investissements
 - développement et mise en œuvre d'une stratégie marketing et commerciale liée à une activité de pizzaïolo-pizzaïola

SUIVI et ÉVALUATION

- Feuilles d'émargement par 1/2 journée et par stagiaire
- Mises en situation :
 - évaluation orale des connaissances, avant-pendant-après
 - évaluation de la dextérité, avant-pendant-après
 - produits types à fabriquer
- Attestation de fin de formation
- Questionnaire à chaud
- Questionnaire à froid