



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

Site internet : www.ecole-des-chefs.fr

Programme Détaillé

Formation PIZZÉRIA

CONTENU DE LA FORMATION

COURS PRATIQUES (29 heures)

- *Sélection et préparation des ingrédients pour la fabrication de crêpes salées et sucrées, classiques et créatives*
 - 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,
 - Estimation des quantités d'ingrédients nécessaires,
 - Gestion et suivi des commandes et des achats d'ingrédients et d'éléments de bases,
 - Acquisitions techniques : tour de main, progression, rapidité,
 - Les différentes recettes de pâtes à pizza
 - Fabrication de la pâte à pizza à la main et au pétrin
 - Méthode de panification et fermentation
 - Utilisation des farines et de la levure fraîche
 - Bouler (façonnage des pâtons)
 - Étalage mise en forme
 - Les différentes formes (calzone, triangulaire, cassolette...)
 - Les différents modes de cuisson (électrique, gaz,...)
 - Gestion des différents modes de cuissons
 - Les différentes bases : tomate, blanche...
 - Les différentes garnitures cuisinées, association et présentation
 - Les desserts : Tiramisu, Irish Coffee, Milk shake...

COURS THÉORIQUES (6 heures)

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

- Etude du matériel, (fours, pétrin, petits matériels...),
- Etude des matières premières, (les différents types de farine, les levures, ingrédients divers...),
- Entretien et températures des fours,
- Hygiène (alimentaire, locaux, corporelle, ...),
- Normes de sécurité,
- Accueil en restauration,
- Vocabulaire culinaire,
- Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant,...),
- Fournisseurs,
- Mise en place (organisation du travail),
- Planification des achats,
- Confectionner sa carte.





PLAN DE FORMATION CRÊPERIE

1^{er} jour : Le lundi

- Accueil
- Présentation des locaux et du matériel,
- Présentation du formateur, de la formation et de la pédagogie,
- Tour de table avec présentation individuelle, projets et attentes de la formation,
- Un livre pédagogique remis par stagiaire,
- Préparation du repas de midi,
- Repas en commun, partages et échanges dynamiques,
- 1^{ère} prise de contact avec les matières premières, élaboration d'1 recette de pâte à pizza par stagiaire sous la vigilance et les conseils du formateur,
- Démonstration technique du formateur : façonnage des pâtons, étalage et mise en forme, pré cuisson,
- Mise en application par les stagiaires,
- En fin de journée préparation d'une nouvelle recette de pâte à pizza, par stagiaire, pour le lendemain,
- Nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail.

JOURNÉE TYPE

MATIN

- Préparation des garnitures suivant le programme de la semaine, une garniture différente par jour,
- Préparation des desserts en fonction du programme de la semaine,
- Préparation du repas du midi : pizza et/ou quiche et/ou bruschetta...,
- Hygiène : nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail.

13 heures

- Repas en commun, échanges dynamiques.

APRÈS-MIDI

- Fabrication de pizzas, travail de la vitesse et dextérité
- Fabrication d'une nouvelle recette de pâte à pizza pour le lendemain,
- Hygiène : nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail,
- Cours théoriques,
- Bilan des connaissances, questions,
- Remédiation tout au long de la journée si besoin.

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

