

Objectifs: Apprendre les bases de la cuisine italienne. Réaliser des recettes originales

Public: Tout professionnel de restauration souhaitant apprendre les bases de la cuisine italienne

Accessibilité : tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap : referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Connaissances des bases de techniques culinaires
Connaissance et mise en application des règles d'hygiène en cuisine

Formateur : Formateur indépendant titulaire d'un diplôme en cuisine et expérimenté dans le domaine de la cuisine du monde

Délais d'accès: les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

Durée: 32 heures (4 jours)

Horaires: 8h/12h - 14h/18h

Lieu de la formation: Sur site (voir moyens techniques)

Tarif: à partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

Mail : contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48 h



Fabrication de pâtes fraîches

- Réalisation de pâtes fraîches
- Elaboration de différentes recettes de pâtes et autres compositions avec différentes semoules et farines
- La mise en forme des pâtes
- Techniques de cuisson et pré-cuisson des pâtes fraîches et sèches
- Réalisation de farces sucrées et salées
- Fabrication de pâtes farcies sous différents formats
- Les lasagnes

Les sauces

- L'utilisation des épices et produits frais
- La cuisson des sauces
- La valorisation des sauces
- Savoir marier les sauces avec les différentes sortes de pâtes

Les risotto

- Les différents types de risotto
- La cuisson du risotto
- Réalisation de recettes originales

Les snacking et entrées typiquement italiennes

- Préparation et cuisson de la foccacia
- Réalisation de sandwich et déclinaisons autour de la foccacia
- Les bruschetta

Les desserts

- Pana cotta
- Tiramisu

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
 - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
 - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
 - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires