

Objectifs : Apprendre les techniques nécessaires à la réalisation de pizza. Réaliser des recettes équilibrées et originales

Public : Tout professionnel de restauration souhaitant apprendre la réalisation de pizzas

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

Délais d'accès : Formation accessible toute l'année en intra-entreprise.
Délai d'accès moyen constaté : 1 mois.
Dates de formation à définir avec le formateur.

Durée : Nous consulter

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 la pâte à pizza :

- Acquérir la connaissance du matériel nécessaire
- Choisir des produits entrant dans la confection de la pizza
- Organiser le travail et mise en place
- Utiliser les différentes farines et levures
- Connaître et maîtriser l'utilisation de l'eau

Fabrication des pâtons :

- Le pétrissage de base
- Mettre en forme des pâtons (au rouleau ou à la main)
- Stocker les pâtons et ingrédients en froid positif
- Les modes de cuissons et leur gestion

Réalisation des garnitures et sauces :

- Savoir réaliser les sauces et garnitures :
 - Les ingrédients
 - La sauce tomate
 - La sauce blanche
 - Les différents fromages

Réalisation et confection de recettes :

- Les différentes recettes de pizza
- Associer les sauces et garnitures
- Maîtriser la cuisson
- Fabrication d'huile aromatique

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluation mis en place :

- **Moyens Pédagogiques :** Support pédagogique fourni par le formateur remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques :** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. Les stagiaires réalisent eux même les recettes à l'aide du formateur. Dégustation et autocritique de chaque recette. 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

Après le stage... vous souhaitez vous perfectionner ?

Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouche : desserts, chocolaterie, décoration culinaire, nouvelles cuisines, cuisines du monde.....