

Formation métier : Pizzaiolo

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

DOMAINE

Cuisine

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les techniques et les savoir-faire nécessaires au métier de pizzaiolo
- Acquérir les compétences techniques nécessaires à la production de pizzas commercialisées
- Maîtriser les techniques de pétrissage, de mise en forme et cuisson
- Confectionner les garnitures de base
- Connaître les consignes d'hygiène et de sécurité
- Confectionner les garnitures simples et élaborées, connaître les bases de l'organisation et de la mise en place
- Maîtriser les rations de garnitures

PUBLIC CIBLE

Cuisinier, second de cuisine, commis de cuisine

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

- Fabrication de la pâte à pizza à la main
- Fabrication de pâtes à pizza (empâtements) à courte maturation
- Fabrication de pâtes à pizza (empâtements) à longue maturation
- Utilisation de différentes farines françaises et italiennes
- Utilisation de la levure fraîche



- La panification et la fermentation (pointage, maturation, etc.)
- La fabrication et la mise en forme des pâtons
- La gestion des pâtons dans le temps
- La mise en place
- La préparation des ingrédients
- La sauce tomate napolitaine
- La sauce blanche
- Les différents fromages
- Les différentes recettes de pizzas
- Les pizzas avec des tailles différentes
- Association des garnitures et présentation
- Travail sur la vitesse de façonnage
- Chronologie des opérations de fabrication d'une pizza
- Enfournage de la pizza
- Gestion des cuissons

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes à l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

LIEU DE FORMATION : sur site client



DURÉE : 21 heures soit 3 journées

HORAIRES DES SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 2919 euros par personne

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com

