

## Formation métier : Pizzaiolo / 2

*Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : [maformation@kalyane.com](mailto: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
  
- **Le service**
- La mise en place,
- La prise des commandes,
- Le service, le débarrassage.
  
- **La gestion**
- Le calcul de prix de revient et des prix de vente,
- La carte,
- La réglementation du travail.

## MOYENS 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** : 42 heures soit 6 journées

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

**PRIX** : 5940 HT

*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](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*

