

PLAN DE FORMATION CHEF- PIZZAIOLO

Caractéristiques :

- Durée de la formation : 40 Heures réparties sur 1 semaine
1^{er} et 2^{eme} jour : préparation manuelle de la pâte à pizza
3^{ème} au 5^{ème} jour : préparation au pétrin de la pâte à pizza
- Nbre de stagiaires : 5 personnes max
- Coût de la formation ht : 700 €uros (Sept cents €uros)

Programme de formation :

ASPECT PRATIQUE

- LES DIFFERENTES PATES A PIZZAS

- Pâtes levée :
 1. Fine à l'Italienne
 2. Epaisse à l'Américaine

- LES TECHNIQUES DE REALISATION

- Les différents types de pétrissage
- Façonnage des différents pâtons
 - a) au rouleau
 - b) à la main
- Les différents types de pâtes
- Les modes de cuisson
- L'organisation du travail et la mise en place

- FABRICATION DES BASES POUR GARNITURES ELABOREES

- Dosage et harmonies des saveurs (associations salées/sucrées)
Les fruits de mer, charcuteries, légumes
Compositions personnalisées de pizzas.

ENTRAINEMENT ENFOURNEMENT EN SERIE DE PIZZAS

- Tests Rapidité d'exécution
- Tests Pizza Qualité



Centre formation professionnelle continue
Enregistré sous le n° 31590637259
Auprès du Préfet de la région nord Pas-de-Calais

ASPECT THEORIQUE

- TECHNOLOGIE ET HYGIENE DES PRODUCTIONS

- Choix des produits
- Critères de qualité
- Technologie des ingrédients
- Les risques d'intoxication alimentaire
- Notions d'H.A.C.C.P.

- LA CARTE DES METS

- Elaboration de la carte des mets
- Choix et personnalisation des supports en communication

- ACCUEIL – COMMERCIALISATION

- Les règles d'un accueil réussi
- La construction de l'argumentaire
- Les réponses aux objections
- La fidélisation de la clientèle
- La promotion des ventes (la carte, publicité ...)

Une attestation de compétence est délivrée en fin de stage

DURANT LA FORMATION CHAQUE STAGIAIRE SERA AMENE A METTRE EN PRATIQUE AU RESTAURANT D'APPLICATION

*CENTRE FPC
30 Bis, boulevard Léon Jouhaux
59150 WATTRELOS - NORD*



Centre formation professionnelle continue
Enregistré sous le n° 31590637259
Auprès du Préfet de la région nord Pas-de-Calais

**BULLETIN D'INSCRIPTION
FORMATION «CHEF- PIZZAÏOLO »**

NOM : **PRENOM :**

DATE DE NAISSANCE :

ADRESSE :
.....

TEL :

PROFESSION EXERCEE :

DATE RETENUE POUR LE STAGE :

REGLEMENT :

* A l'ordre du siège :

PIZ'ZAPPING
Pizzeria - Crêperie

* A adresser à :

CENTRE FPC
30Bis, boulevard Léon Jouhaux
59150 WATTRELOS

Fait à :

Le :

SIGNATURE

*CENTRE FPC
30 Bis, boulevard Léon Jouhaux
59150 WATTRELOS - NORD*