

## PLAN DE FORMATION CHEF- PIZZAIOLO

### Caractéristiques :

- Durée de la formation : 40 Heures réparties sur 1 semaine  
1<sup>er</sup> et 2<sup>eme</sup> jour : préparation manuelle de la pâte à pizza  
3<sup>ème</sup> au 5<sup>ème</sup> 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 :** ..... **Email :** .....

**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*