

Formation Pizzaiolo intensive sur 2 semaines.

COURS PRATIQUE

▶ LES DIFFERENTES PATES A PIZZAS

Pâtes levée : Fine à l'Italienne & Epaisse à l'Américaine



▶ LES TECHNIQUES DE REALISATION

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



▶ FABRICATION DES BASES POUR GARNITURES SIMPLES

La sauce tomate
Les herbes aromatiques (origan, basilic)
Les différents liaisons fromage (emmental, mozzarella)



▶ ÉLABORATION DES GARNITURES CUISINÉES

Approche quantitative et qualitative des garnitures
Harmonisation des saveurs et couleurs

▶ FABRICATION DES BASES POUR GARNITURES ELABOREES

Dosage et harmonies des saveurs (associations salées/sucrées)
Les fruits de mer, charcuteries, légumes



COURS THÉORIQUES

▶ TECHNOLOGIE ET HYGIENE DES PRODUCTIONS

Choix des produits
Critères de qualité
Conditions de stockage
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

▶ APPROCHE ECONOMIQUE DE L'ENTREPRISE

Elaboration d'une fiche de prix de revient/recette
Notions de marge, ...
Etablissement d'une feuille de caisse

▶ 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 ...)



Cochez la formation

**FORMATION
PIZZAIÖLO**

1140€
INITIATION
2 Semaines

**FORMATION
PIZZAIÖLO**

840€
PERFECTIONNEMENT
1 Semaine

**FORMATION
HACCP**

384€
Hygiène alimentaire

**FORMATION
CRËPIER**

588€
5 jours

NOM :

PRÉNOM :

DATE DE NAISSANCE :

ADRESSE :

TÉL :

EMAIL :

PROFESSION EXERCÉE :

DATE RETENUE POUR LE STAGE :

REGLEMENT :

A l'ordre du siège :

PIZ'ZAPPING
Pizzeria - Crêperie

A adresser à :

CENTRE FPC
30Bis bd Léon Jouhaux
59150 - WATTRELOS

Fait à :

Le :

SIGNATURE :