

Initiation à la pizza

STELO
FORMATION

 Durée : 14h

 Prix : 720€

Non assujetti à la TVA



Objectifs

À l'issue de la formation, à partir de la réalisation de recettes, le stagiaire est capable de :

- Réaliser des pizzas classiques en autonomie.
- Appréhender les différents types de fabrication de pâtes à pizza.
- Maîtriser les tours de main pour la cuisson



Public concerné

Public : professionnels de la restauration, en poste en cuisine ou en snack .

Pré-requis : lecture, écriture, compréhension du français.



Méthodes & moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques / Étude de cas / Démonstrations / Mises en situation de production culinaire / Travail en binôme / Auto-évaluation / Analyse critique des productions.
- Évaluation des acquis.

Supports et moyens utilisés

- Diaporama
- Plateau technique équipé
- Contenu du cours, fiches techniques des recettes

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.



Formation
Pizza



PROGRAMME



Le matériel de fabrication et de cuisson

- Les règles d'hygiène, l'entretien du matériel, l'organisation des locaux et du poste de travail.

La fabrication de la pâte à pizza

- Les différentes façons de fabriquer (la main, courte et longue maturation, etc.).
- Mise au point des pâtons (panification, fermentation, fabrication et mise en forme, etc.).

Connaissance et choix des produits

- Utilisation des différentes farines, levures, etc.

Préparation et mise en place de garnitures classiques

- Les différentes bases et les différents fromages.
- Choix des produits en fonction de la qualité et de la saison.

Gestion de la cuisson

Dégustation et analyse critique de la production

Modalités d'évaluations



Pendant la formation

Le formateur accueille les participants et démarre la formation par une présentation de celle-ci dont la finalité est de recueillir un maximum d'adhésion des participants aux objectifs. Il anime la formation en variant les méthodes pédagogiques pour maintenir l'attention et favoriser les acquisitions, tout en restant à l'écoute des besoins des participants. En cours de formation, dans la mesure du possible il évalue les acquisitions grâce aux mises en situation et aux exercices d'application.

A l'issue de la formation

Les stagiaires rempliront un questionnaire de satisfaction en fin de formation. Les documents contractuels sont transmis (attestations, certificat de réalisation...).

Validation : attestation

Dates, lieux et délais d'accès



Délais Inter : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la formation.

Délais Intra : nous contacter.

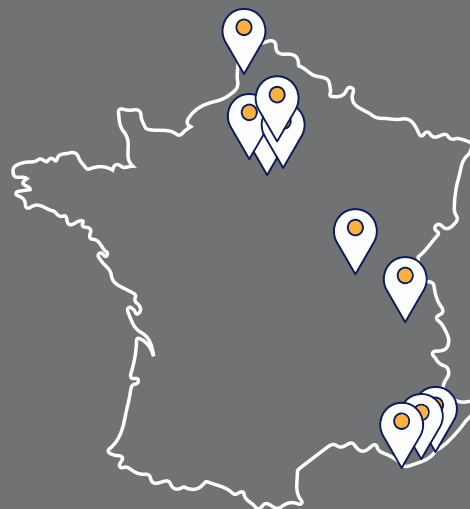
Dates & lieux : consulter notre site internet.



Nos missions

- Formations catalogue
- Formations sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE
- Apprentissage

Nous trouver



Accessibilité

Berck sur Mer (RDC), Chanteloup-les Vignes,

St Raphaël (RDC) et Villepinte.

Aix les bains, Cannes, Chagny et Nice.

Nous contacter

Infos@stelo-formation.fr

01 49 63 42 62

www.stelo-formation.fr



Numéro de SIREN 315 131 698
Numéro de déclaration d'activité 75110763975
Numéro DataDock 0005255

