



Formation à la carte

FORMATION In Teglia

Horaires de formation : Du mardi au jeudi de 9H à 12H

- 3 jours soit 9H
- Tout public
- 450€HT
- 14 rue Ravier 69007 LYON

Intitulé	Formation de base à la Teglia, Pizza Plaque
Méthode pédagogique	La formation se déroule, 14 rue Ravier 69007 LYON, dans les locaux de l'école de formation. Cette formation In Teglia, vous permettra d'acquérir une nouvelle technique.
Durée	3 jours soit 9H de formation
Programme Progression pédagogique	<ul style="list-style-type: none">• Préparation de différents empattements (façonnage/boulage)• Apprentissage de différentes cuissons<ul style="list-style-type: none">• Alla pala (en mètre)• En plaque• Fabrication de la Focaccia La focaccia est un pain de forme plate et cuit au four. Originnaire d'Italie, elle est historiquement liée à la pizza, dont le style et la texture sont similaires ; elle est également considérée comme la version italienne de la fougasse.
Le formateur	Le formateur est Jordan Tomas, créateur de l'école Mamamia Scuola et de nombreuses fois Champion ou Vice-Champion de France ou du Monde en Pizza Classique ou Pizza In Teglia. (Voir Onglet : formateur)