



Formation à la semaine

FORMATION PIZZAIOLO niveau 1

Horaires de formation :

Du mardi au jeudi de 9h à 18h et le vendredi de 9h à 16h

- 1 semaine soit 35H
- Tous public
- 16 ans minimum
- Aucun niveau requis
- 999€
- 14 rue Ravier 69007 LYON

Intitulé	Formation de base au métier de Pizzaiolo, Niveau 1
Méthode pédagogique	La formation se déroule, 14 rue Ravier 69007 LYON, dans les locaux de l'école de formation. Elle comporte dans un premier temps une partie théorique qui permettra d'assimiler des notions de base avant la pratique.
Durée	1 semaine soit 35H
Programme Progression pédagogique	<p style="text-align: center;">Théorique (6 heures)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histoire de la pizza • Les ingrédients de la pâte <ul style="list-style-type: none"> ○ Choisir sa farine ○ Choisir sa levure ○ Utilisation de l'eau ○ Autres • Le matériel du pizzaiolo • Les températures de cuisson • Les différents empattements et chronologie • Les pâtons : poids et gestion

<p style="text-align: center;">Programme Progression pédagogique</p>	<p style="text-align: center;">Pratique (29 heures)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La formation est dispensée sur un four Moretti forni http://www.morettiforni.com/it/ • Fabrication de la pâte à pizza à la main et pétrin (boulage et étalage) • Fabrication des pâtons • Mise en place • Préparation de la sauce tomate • Préparation des ingrédients • Préparation du pesto • Utilisation de différentes farines • Utilisation de la farine • Gestion des pâtons dans le temps • Les modes de cuisson • Utilisation des différentes pelles à pizza • Apprentissage des différentes tailles de pizzas et fabrication
<p style="text-align: center;">Evaluation</p>	<p><u>Evaluation en fin de semaine :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pizza garnie (fabrication, cuisson, garnitures) • Organisation du poste de travail et temps • Calcul coût de revient • Gestion des stocks