



Formation à la semaine

FORMATION PIZZAIOLO confirmé

Horaires de formation :

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

- 2 semaines soit 70H
- Tous public
- 16 ans minimum
- Aucun niveau requis
- 1699€
- 14 rue Ravier 69007 LYON

Intitulé	Formation au métier de pizzaiolo Confirmé
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	2 semaines soit 70H
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 empâtements et chronologie • Les pâtons : poids et gestion

<p style="text-align: center;">Programme Progression pédagogique</p>	<p>1^{ère} semaine : 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>2^{ème} semaine :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Module HACCP • Fabrication de focaccia • Mise en pratique sur four à bois • Pizza In Teglia <ul style="list-style-type: none"> ○ Théorie ○ Fabrication de la pâte ○ Etalage ○ Garniture
<p style="text-align: center;">Evaluations</p>	<p><u>Evaluation en fin de première 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 <p><u>Evaluation en fin de deuxième semaine :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitesse de façonnage • Chronométrage • Enfournage de la pizza • Gestion des cuissons • Esthétisme