

ISMT

INSTITUT SUPÉRIEUR DES
MÉTIER DU TOURISME
BRÉTIGNOLLES-SUR-MER

FORMATION CONTINUE

PIZZAÏOLO

Une formation
courte, intensive
et pratique

OBJECTIFS

- **Etre capable de :**
 - réaliser des pizzas classiques et élaborées en autonomie totale, des entrées et desserts de pizzeria et également des recettes de pâtes fraîches et de bruschetta,
 - effectuer le service en salle,
 - calculer les prix de revient et prix de vente,
 - élaborer la carte.

CETTE FORMATION EST POUR VOUS SI...

- Vous désirez développer, reprendre ou créer votre propre affaire,
- Vous êtes salarié de pizzeria / restaurant ou vous souhaitez le devenir,
- Vous êtes demandeur d'emploi cherchant une insertion professionnelle dans ce secteur créateur d'emplois,
- Vous êtes étudiant désirant occuper un emploi saisonnier.

CALENDRIER DES SESSIONS

Du lundi 07 au vendredi 11 septembre 2009

Du lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2009

Du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2009

Du lundi 26 au vendredi 30 octobre 2009

Du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2009

Du lundi 07 au vendredi 10 décembre 2009

Du lundi 14 au vendredi 18 décembre 2009

Du lundi 08 au vendredi 12 février 2010

Du lundi 22 au vendredi 26 février 2010

Du lundi 15 au vendredi 19 mars 2010

Du lundi 12 au vendredi 16 avril 2010

Du lundi 26 au vendredi 30 avril 2010

Du lundi 17 au vendredi 21 mai 2010

Du lundi 14 au vendredi 18 juin 2010

Du lundi 28 juin au vendredi 02 juillet 2010

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES - VALIDATION

La formation de pizzaïolo est une formation courte, intensive et pratique.

Sur la base des apports techniques du formateur, vous évoluerez tout au long de la session dans un laboratoire de fabrication et dans une salle dédiée au service.

Vous pratiquerez sous le regard avisé du formateur qui vous guidera dans l'acquisition des techniques, l'analyse des difficultés rencontrées et les solutions pour y remédier.

Vous dégusterez vos fabrications et en analyserez la qualité (goût, présentation).

Vous visiterez une pizzeria (salle et locaux techniques) et échangerez avec le dirigeant.

Vous disposerez d'une documentation reprenant les principaux acquis de la formation : recettes, matériel, gestion, réglementation, ...

Une attestation de formation est remise à chaque participant ayant suivi la formation avec assiduité.



INSCRIPTION

Le nombre minimum de participants est de 6 par session. Le centre se réserve la possibilité d'annuler une session lorsque cet effectif n'est pas atteint.

Le nombre maximum de participants est de 8 par session. Les inscriptions sont enregistrées dans l'ordre chronologique d'arrivée des demandes accompagnées du règlement, du dépôt de garantie ou de la convention de prise en charge.

CONDITIONS FINANCIÈRES

Les frais de formation s'élèvent à 599 euros par participant.

Un devis est joint à cette fiche d'information, permettant aux candidats le souhaitant, de déposer une demande de prise en charge de leurs frais de formation auprès d'un organisme financeur.

CONTACT

Pour un rendez-vous ou une information

ISMT
Institut supérieur des métiers du tourisme

Plage de la Parée
85400 BRÉTIGNOLLES-SUR-MER
Fax : 02 51 22 47 40
e-mail : ismt@etablieries.fr

0820 815 372
0,12 € T.T.C. la minute

PROGRAMME

La fabrication

- Le matériel de fabrication, les critères de choix
- Les ingrédients de la pâte à pizza, les différents types de farine française et italienne
- La préparation de différents types de pâtes à pizza : classique italienne, à l'ancienne, briochée
- Le façonnage traditionnel à la main et au rouleau
- Le façonnage au laminoir
- Les garnitures pour pizzas : classiques, élaborées
- Les sauces : tomate, crème fraîche oignons, base blanche, aurore, persillade
- L'harmonisation des saveurs
- La créativité dans la garniture des pizzas, les tendances
- La mise sur pelle et l'enfournement en direct
- La cuisson des pizzas dans un four à pizza électrique, directe sur sole réfractaire et sur grille
- La mise en place et l'organisation de la fabrication pour mener de front façonnage, garniture et cuisson et gagner en rapidité.
- La préparation de quelques entrées : salade italienne, tartare
- La préparation de quelques desserts : tiramisu, pana cotta, granités
- La préparation de quelques recettes de pâtes fraîches à l'italienne (lasagnes, tagliatelles) et de bruschettas
- Les règles d'hygiène en restauration sur place et en camion pizzas

La présentation

- La créativité dans la présentation
- L'harmonisation des couleurs
- La décoration et la finition des assiettes
- L'utilisation des verrines
- Le choix des assiettes selon leur couleur et leur forme

Le service

- La mise en place
- La prise de commande, le suivi des bons
- Le service
- Le débarrassage

La gestion

Le calcul du prix de revient et des prix de ventes
La carte de la pizzeria, la créativité dans les appellations
La réglementation du travail en restauration
La vente de boissons en restauration sur place et à emporter (licences)

Consultez notre **blog L'Ecole des Pizzaiolos**

pour plus d'informations :

- Planning et places disponibles
- Avis des stagiaires
- Financement de la formation
- Possibilités de logement

