



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 d'une 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.

PROGRAMME

La fabrication

- Le matériel de fabrication, les critères de choix
- La préparation des pâtes 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
- 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 vente
- 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)



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 règlement par chèque.

CONDITIONS FINANCIÈRES

Un devis est remis aux candidats. Il leur permet de déposer une demande de prise en charge des frais de formation auprès d'un organisme financeur.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

VALIDATION

Une attestation de réussite est remise aux stagiaires ayant satisfait aux épreuves techniques.

DURÉE, CALENDRIER DES SESSIONS

La formation se déroule sur 40 heures, du lundi au vendredi, de 9h00 à 17h30 (16h00 le vendredi). Une à deux sessions sont organisées chaque mois, de septembre à juillet. Voir calendrier ci-joint.

LIEU

La formation se déroule dans les locaux du :
Domaine du Pré - Bellevue - 85220 La Chapelle-Hermier

PLUS D'INFOS...

- Places disponibles
- Avis des stagiaires
- Financement de la formation
- Logement

Consultez notre blog **L'ÉCOLE DES PIZZAÏOLOS**
www.lecoledespizzaiolos.com

CONTACT

Pour un rendez-vous
ou une information

forma RESTAURATION
Les Etablières
Route de Nantes - BP 609
85015 LA ROCHE SUR YON
cedex
Fax : 02 51 47 76 71
formarestauration.lachapelle@etablieres.fr

0970 808 221
Numéro non surtaxé

