



★ M. Daniel WALDNER

Chef diplômé de l'école
Française de Pizzaiolo

Dates de la formation

Mercredi 21, jeudi 22 et vendredi
23 septembre 2022
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Découvrir les différentes techniques de fabrication et de réalisation de la pizza et ses variantes.
Apprendre et développer les aptitudes de manipulation et utilisation des produits pour proposer des pizzas de qualité.

Méthodes pédagogiques

Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.

Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
Formation en présentiel.

Public et pré-requis

Cuisiniers, Chefs de cuisine
Aucuns Pré-requis

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Pizza : secrets de fabrication et créativité

► Programme détaillé

► La pizza : son origine et les statistiques

- Origines et histoire de la pizza
- Les ingrédients, la mozzarella
- Christophe Colomb et la tomate (Pomodore)

► Les types de farines, les levures et l'eau

- Les différentes variétés et les mixes, rôle d'une bonne farine
- Les règles d'or et les températures à respecter
- Conseils et techniques pour réussir une pâte digeste

► Les différentes sortes de pâtes à pizzas et le grammage des boules

- L'italienne, la Napolitaine, 5 céréales, etc....

► La confection de la pâte

- Confection des différentes pâtes à pizzas
- Les temps de repos, le façonnage et poids des boules
- Stockage à froid pour le lendemain
- Nombres de jours de levage et utilisation de la pâte selon les farines utilisées

► La bonne mise en place et son importance

- Préparation des ingrédients nécessaires pour garnir les pizzas (sauce tomate, les fromages, huile d'olives, jambon, champignons, fruits de mer, les épices, basilic, origan, ail, oignons, etc..)
- Pizza de qualité ou pizza bon marché ?

► Les techniques de façonnage et d'étalage du disque à pizza

- Au laminoir, au rouleau bois Italien, la presse à disque automatique à chaud
- Traditionnel italien à la main et farine, ou la technique semoule fine

► Les pizzas chaussons (calzones) et les familiales

- Technique et astuce pour réaliser de bonnes pizzas chaussons
- Les pizzas familiales et les pizzas dessert

► Les différentes méthodes de cuisson et matériel

- Les fours et les différentes températures
- Le rendement
- La préparation, le garnissage et enfournement des pizzas
- Défournement

► Calcul des coûts, rentabilité

- Gestion des stocks et approvisionnement
- Fiche technique, le rendement, la marge
- Prix de vente et les stratégies

► Hygiène et mise en œuvre

- Rappel des bonnes pratiques et respect des règles sanitaires

► Bilan du stage

- Débriefing, résumé et analyse du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

CEFPPA
Adrien Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : fpc@cefppa.eu