

Lundi 17, mardi 18 et mercredi 19 juin 2024

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Bruno
CUTRUPÌ**
Chef de cuisine

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.

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
- TOURISME HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

La pizza : son origine, 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

La confection de la pâte

- Les différentes sortes de pâtes à pizzas et le grammage des boules : l'italienne, la Napolitaine, 5 céréales, ...
- 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

L'importance d'une bonne mise en place

- 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 laminoin, au rouleau bois Italien, la presse à disque automatique à chaud
- Traditionnel italien à la main et farine, ou la technique semoule fine
- 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
- La préparation, le garnissage, l'enfournement et le défournement
- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène et respect des règles sanitaires

Calcul des coûts et rentabilité

- Fiche technique, rendement et marge
- Les prix de vente et les stratégies de vente

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO espaceformation.akto.fr

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140 €, prix net



Lieu

CEFP A Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

