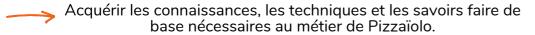
## **Pizzas**



Cette formation vous permettra d'apprendre les bases du métier de pizzaïolo et la fabrication d'une pizza.

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**



Découvrir les différentes méthodes de réalisation de pâtes traditionnelles Italiennes.

Découvrir, réaliser les différentes sauces tomates, garnitures, spécialités Italiennes.

#### **PROGRAMME**

#### Histoire de la Pizza Italienne

• Découverte de l'histoire de la pizza

#### Les matières premières

- · Les farines.
- · Les levures.
- L'eau.
- Le sel.
- L'huile d'olive.
- · Le Fromage.
- Le basilic

#### Élaborer des pâtes à la main et au robot

- 3 pâtes à pizzas avec différentes farines : pétrissage direct, avec poolish, biga.
- Points critiques à respecter pour réaliser les pâtes.

#### Le matériel

- Le petit matériel.
- Les fours à bois, au gaz et électrique

#### Technique à acquérir

- Le pétrissage.
- Le boulage.
- La fermentation.
- · Le façonnage.
- L'enfournement.
- La cuisson.
- Le défournement

Durée

21 HEURES

Tarif

1050€

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

**Tout public** 

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et

techniques

-Salle dédiée à la formation

- -Supports de formation
  - -Exposés théoriques
- -Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

- -Feuilles de présence
- -Questions orales ou écrites
  - -Mises en situation
- -Questionnaires d'évaluation
- -certificat de réalisation de la formation

## **Pizzas**



# Les sauces tomates, les garnitures et les spécialités • 3 sauces tomates Italiennes.

- Les garnitures traditionnelles
- 3 spécialités Italiennes et desserts italiens

# Les bonnes pratiques d'hygiène en pizzeria Les locaux adaptés. Le stockage des produits. La mise en place pour la production.

- La sécurité.
- Le nettoyage





93%