

## Programme de Formation

# PIZZAIOLO

### OBJECTIFS

- ✚ Acquérir les techniques et méthodes de base de réalisation de Pizzas – Elaboration du produit fini (goût et présentation).

### PROGRAMME

#### ✚ Les différentes pâtes à pizza

- Pâtes levées :
  1. Fine à l'Italienne
  2. Epaisse à l'Américaine

#### ✚ Les techniques de réalisation

- Les différents types de pétrissage
- Façonnage des différents pâtons
  - a) au rouleau
  - b) à la main
- Les modes de cuisson
- L'organisation du travail et la mise en place

#### ✚ Fabrication des bases pour garnitures élaborées

- Dosage et harmonies des saveurs (associations salées/sucrées)
- Les fruits de mer, charcuteries, légumes
- Compositions personnalisées de pizzas.

#### ✚ Entraînement enfournement de pizzas en série

- Tests Rapidité d'exécution
- Tests Pizza Qualité

#### ✚ Techniques et hygiène de productions

- Choix des produits
- Critères de qualité
- Technologie des ingrédients
- Les risques d'intoxication alimentaire
- Notions d'H.A.C.C.P.

#### ✚ La carte des mets

REFERENCE
CUPIZZ01
PUBLIC VISE
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tous publics</li></ul>
MOYENS PEDAGOGIQUES
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Suite logique de théorie et de pratique qui facilite et accélère l'assimilation pour une progression naturelle</li></ul>
PRE REQUIS
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Aucun</li></ul>
PAGE
1/2



## Programme de Formation

### PIZZAIOLO

#### REFERENCE

CUPIZZ01

#### PUBLIC VISE

- Tous publics

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

- Suite logique de théorie et de pratique qui facilite et accélère l'assimilation par une progression naturelle

#### PRE REQUIS

- Aucun

#### PAGE

2/2

- Elaboration de la carte des mets
- Choix et personnalisation des supports en communication

#### ✚ ACCUEIL – COMMERCIALISATION

- Les règles d'un accueil réussi
- La construction de l'argumentaire
- Les réponses aux objections
- La fidélisation de la clientèle
- La promotion des ventes (la carte, publicité ...)