

CONNAÎTRE ET MAÎTRISER LES TECHNIQUES DES PIZZAS ET CRÊPES



PROGRAMME DE FORMATION



Public cible :

Tous les personnels de cuisine
2 à 12 personnes maximum



Modalités et Délais d'accès :

Entrée en formation sur date programmée dès contractualisation



Pré-requis :

Formation accessible sans pré-requis



Durée :

21 heures - 3 jours



Châlons en Champagne,
Charleville-Mézières,
Pont-Sainte-Marie
Chaumont,



Inter-entreprise : 945 € HT/
personne ou intra-entreprise
1200 € HT
*pris en charge à 100 % si
vous êtes adhérents Akto*

Pour nous contacter :
commercial@almea-formations.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation :

- Découvrir le métier de la pizza
- Réaliser des galettes de Sarrazin et des crêpes Froment, natures et garnies
- Connaître le bon matériel et les matières premières à utiliser
- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)
- Savoir réaliser des recettes simples dans les traditions
- Créer sa carte de pizzas et de crêpes

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique

PROGRAMME DE FORMATION :

• L'histoire de la pizza

- > L'origine et historique de la pizza
- > Évolution de la pizza à travers le temps

• Réalisation de la pâte à pizza

- > Comprendre les différentes pâtes à pizza en 20, 10 et 5gr de levure
- > Réalisation des pâtes
- > Préparation des garnitures

• Le choix du matériel

- > Les fours à pizzas (four gaz, électrique, à bois)

• Préparation de garnitures pour pizzas

- > Les différents ingrédients qui composent une pizza
- > Les différents éléments qui composent une pizza (l'eau, la farine, la levure, le sel...) base tomate ou base crème
- > Les différents fromages
- > Les préparations avant le service

- **Cuissons des pâtes à pizza**

- > La phase de cuisson dans un four à pizza et la phase de garnitures

- **Réalisation de pâtons avec des pâtes**

- **Abaisse des pâtes**

- **Approvisionnement et mise en place du poste de travail**

- > Culotter les crêpières
- > Identifier et vérifier la présence de tout le petit matériel nécessaire
- > Organiser et installer
- > Évaluer les quantités d'ingrédients à commander
- > Réaliser les différentes pâtes dans le respect des techniques propres à chaque type de farine et les conserver dans les conditions d'hygiène et de fermentation prévues
- > Préparer les ingrédients des garnitures en fonction de la carte
- > Mettre en place les ingrédients en fonction du plan de travail

- **Fabrication des crêpes et galettes**

- > Graisser les crêpières
- > Étaler la pâte en respectant les techniques professionnelles
- > Répartir des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- > Plier selon les objectifs de présentation et selon la destination (emballer pour la vente à emporter)
- > Dresser sur assiette pour service direct

- **Distribution et vente des crêpes**

- > Accueillir la clientèle (selon les établissements)
- > Connaître, différencier et parler des particularités de la farine de sarrasin et de la farine de froment
- > Prendre des commandes au téléphone (selon les établissements)

MOYENS D'ÉVALUATIONS DES ACQUIS :

- > Organisation et lecture de fiches techniques
- > Livret de fiches techniques remis aux stagiaires
- > Tests organoleptiques sur les recettes réalisées.

Remise d'une attestation de formation