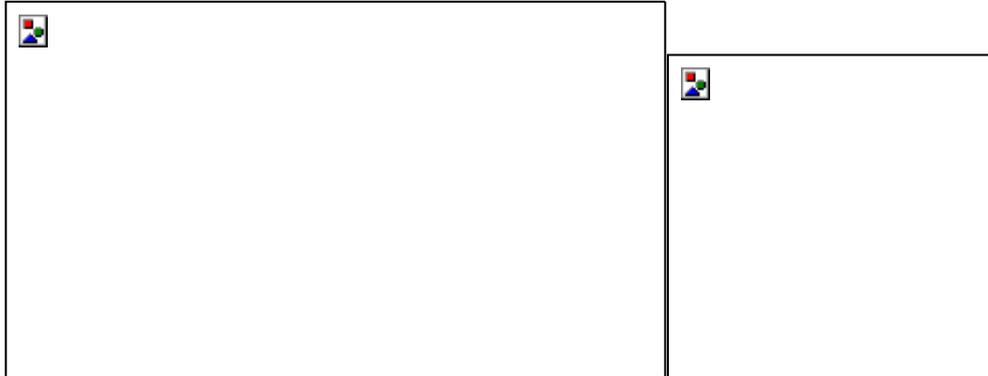




EB Consulting
Conseils et Formations



FORMATION PIZZAIOLO

+ CERTIFICAT HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE HACCP

Programme

Aspect Pratique

- Fabrication de pâte à pizza à la main
- Fabrication des différentes pâtes à pizza au pétrin
- Fabrication des différentes pâtes à pizza type traiteur, fougasses, petits pains
- Utilisation des différentes farines
 - Utilisation de la levure
- La panification et la fermentation
 - La fabrication des pâtons
- La mise en forme des disques au rouleau

EB CONSULTING

Siège social : Route de la plage, Grand-anse-97114 / Trois-Rivières

SIRET : 75147064200024

Déclaration d'activité en préfecture : 01973106197

- La mise en forme des disques à la main
 - Le travail des pelles à pizza
 - Les modes de cuisson et leur gestion
- La gestion de ses pâtons dans le temps
 - Utilisation des réfrigérateurs
 - L'organisation du travail
 - La mise en place
- La préparation des ingrédients
 - La sauce tomate
 - La sauce blanche
 - Les différents fromages
- La fabrication des huiles aromatiques
 - Les différentes recettes de pizzas
 - Les pizzas avec des tailles différentes
- Association des garnitures et présentation
 - Fabrication du Tiramisu
- Utilisation des farines Fortes - Travail et concours de vitesse-- Pizza Napolitaine STG
 - Empâtement indirect ou poolish
 - Fabrication de la pâte avec la farine de soja
 - Le malt
 - Le levain mère
 - Utilisation de la semoule de blé dur
 - Apprentissage de + de 20 recettes originales et haut de gamme comme la Pizza Volcano, Délice de Camembert, Foccacina, Médaillon de Chocolat...etc
 - Travail de différents ingrédients
 - Les Pizzas desserts
- Limoncello, crème de Limoncello
 - Panna Cotta
 - Pate bord au fromage
 - Sauce tomate Fraîche
- Pate épaisse in Teglia à la Romaine
 - Utilisation de farines adaptées

HACCP Hygiène obligatoire

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise
 - Maîtriser la qualité sanitaire de vos produits
- Préserver la qualité de conservation des produits pour mieux satisfaire les clients
- Mieux appréhender le contrôle réalisé par les pouvoirs publics
- Connaître et maîtriser la réglementation en matière d'hygiène
- Se sensibiliser à la microbiologie et connaître les principales causes des Toxi Infections alimentaires
- Maîtriser les principaux points de l'hygiène depuis la réception des matières premières jusqu'à la mise en vente de vos produits
 - Savoir utiliser le Guide de Bonne Pratiques d'Hygiène et ses outils d'application
 - Savoir argumenter auprès des pouvoirs publics sur les bonnes pratiques d'hygiène que vous mettez en oeuvre

Présentation

Le pizzaïolo assemble et cuit des produits culinaires spécifiques constitutifs d'une pizza selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut effectuer la vente et la livraison des produits préparés. L'emploi s'exerce au sein de pizzerias, restaurants, structures ambulantes, usines, chaînes de restauration.

Quatre activités de base structurent le référentiel :

- approvisionnement et mise en place du poste de fabrication
 - fabrication
 - distribution et vente
- nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement.

En respectant les normes d'hygiène et de sécurité

- évaluer les quantités d'ingrédients à commander, les réceptionner et les stocker
 - réaliser la pâte et les abaisses
 - préparer et répartir les ingrédients sur la pâte
 - enfourner à température correcte et vérifier la cuisson
 - accueillir les clients, prendre les commandes et servir
 - vendre et encaisser
 - conditionner et stocker les denrées alimentaires

EB CONSULTING

Siège social : Route de la plage, Grand-anse-97114 / Trois-Rivières

SIRET : 75147064200024

Déclaration d'activité en préfecture : 01973106197

- nettoyer et ranger le matériel

Objectifs de la formation

Autonomie complète sur le poste de Pizzaiolo/Pizzaiola. Postes en restauration rapide ou camion à pizza ou sous la responsabilité du chef de cuisine lorsqu'il s'agit d'un restaurant.

Gestion des différentes étapes du poste : de la mise en place à la fabrication jusqu'à la distribution, en maîtrisant tous les éléments du métier. Fabrication intégrale de la pizza Aspect Théorique et Pratique.

Obtention d'une attestation de fin formation qualifiante Pizzaiolo

Obtention de l'**Attestation HACCP obligatoire**.

DURÉE DE LA FORMATION : 60H

Moyens pédagogiques

Un fascicule de cours vous sera fourni pour la partie théorique, locaux adaptés à la formation, équipés de fours et tables à pizza pour l'aspect pratique. Un formateur ayant une expérience de pizzaiolo depuis au moins dix ans dans différents restaurants ou pizzeria.

Niveau requis / Public visé

- Aucun niveau requis
- 16 ans minimum
- Tout public

INFO-CONTACT: 0690 63 58 24 / consulting.ebgroup@gmail.com

VERSION 1

DATE DE MISE A JOUR : 08/02/2021

NATURE DU DOCUMENT : PROGRAMME DE FORMATION

EB CONSULTING

Siège social : Route de la plage, Grand-anse-97114 / Trois-Rivières

SIRET : 75147064200024

Déclaration d'activité en préfecture : 01973106197