

METS CONSEILS

32, Rue Robert Schumann
95380 LOUVRES
contact@metsconseils.com
07 82 56 21 87



PIZZA "TEGLIA ALLA ROMANA" par Thierry Graffagnino

★ ★ ★

Formez vous aux bonnes pratiques de pizzaiolo avec Thierry Graffagnino, triple champion du monde à Rome 🏆2011 | 🏆2012 | 🏆2013 à l'Institut Mondial de la Pizza !

Cette formation vous permettra de mettre à jour vos connaissances de base de la production de pizza et snacking en faisant un focus complet et sous toutes les coutures de la fameuse "Teglia alla Romana".

La teglia, cette pizza généreuse nous vient tout droit de Rome, sa version originelle, la "Romana", est devenue aujourd'hui quasiment introuvable, même dans la ville éternelle. Sa réputation qui en fait la pizza des pizzas n'est pas galvaudée, on murmure même en Italie que ce serait le Dieu Dionysos lui-même qui l'aurait créé.

Elle se vend généralement à la coupe, ou au poids. On la présente garnie dans des vitrines réfrigérées, c'est très vendeur. Il est donc important que la pâte tienne dans le temps et résiste au froid en conservant toutes ses qualités lors de la réchauffe. Ce qui est rarement le cas dans la réalité, du coup beaucoup la présente dans des vitrines neutres, c'est dangereux et ils sont dans la totale illégalité.

Benvenuti a tutti !
La squadra Graffagnino

Durée: 14.00 heures

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du stagiaire

- Pizzaiolo(a) débutant(e) ou expert(e)
- Restaurateur(trice)
- Personnel de production

Prérequis

- Exercer une activité en Restauration Pizzeria
- Manipuler des denrées alimentaires

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Savoir manipuler une pâte tout au long de sa fabrication.
- Connaître les différentes étapes de la fermentation.
- Savoir adapter le temps de cuisson à son produit et l'effet voulu.
- Savoir mettre en valeur et personnaliser son produit.

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- LES FONDAMENTAUX
 - La fermentation
 - Les différents types de levures et leur utilisation
 - Les farines
 - La conservation
- MISE EN PRATIQUE
 - La fabrication de la pâte
 - Le travail de la pâte : pétrissage, portionnage, étalage...
 - La cuisson
- LE VISUEL

METS CONSEILS | 32, Rue Robert Schumann LOUVRES 95380 | Numéro SIRET: 81130901200029 | Numéro de déclaration d'activité: 11950581495 (auprès du préfet de région de: 75)

METS CONSEILS

32, Rue Robert Schumann
95380 LOUVRES
contact@metsconseils.com
07 82 56 21 87



- Présentation du produit : Teglia façon traiteur, Teglia façon sandwich
- Aménager et décorer ses vitrines

ORGANISATION

Formateur

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.