

FORMATION PIZZAIOLO PROFESSIONNEL



PRÉSENTIEL

INTER entreprise :
2 770€ HT/personne

DURÉE : 70H

CONTACT
FORE ENTREPRISE

Moudong Sud
97122 Baie-Mahault

0590 38 00 40

fore.entreprise@fore.fr

www.fore.fr/entreprise

FORMATION
ÉLIGIBLE AU
CPF

www.fore.fr



PUBLIC

Les exploitants, créateurs ou repreneurs d'entreprises du secteur, particuliers, demandeurs d'emploi.

PRE-REQUIS

Aucun



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Maîtriser toute la chaîne de fabrication de pizzas de l'approvisionnement à la distribution
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Obtenir son permis d'exploitation

En partenariat avec **e.foodCONSULTING**



CONTENU ET THÈMES ABORDÉS

PIZZAIOLO

CONNAÎTRE LES 5 INGRÉDIENTS PRINCIPAUX :

- Les céréales
- Les matières grasses végétales
- La levure
- L'eau
- Le sel

METTRE EN ŒUVRE LES OPÉRATIONS TYPES DE LA CRÉATION DE PIZZA :

- Le pétrissage ou lotissage
- La fermentation
- Réaliser le travail sur la pâte
- Base de pizza et garnissage
- La cuisson

LA PRÉSENTATION :

- Créativité des présentations
- L'harmonisation des couleurs

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

RESPECTER LES BONNES PRATIQUES, METTRE EN PLACE UN PMS (HACCP) :

- Le contexte réglementaire
- Les notions de danger et risque
- La méthodologie HACCP
- Les micro-organismes
- Les bonnes pratiques d'hygiène générales
- Les bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire associés à l'activité de restauration
- La gestion des produits non conformes :
- La traçabilité
- La gestion de crise
- La validation des connaissances

PERMIS D'EXPLOITATION

- Le cadre législatif et réglementaire
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons
- Les obligations d'exploitation
- Les fermetures administratives et judiciaires
- La réglementation locale
- L'animation dans les établissements

VALIDATION :

Attestation de formation
Attestation de réussite aux apprentis ayant satisfait aux épreuves techniques pizaiolo. Délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'intérieur. Attestation hygiène alimentaire - HACCP.
MAJ : 2021

METHODES & OUTILS PEDAGOGIQUES :

Cours pratique et théorique par un maître pizzaiolo (2 fois champion du monde). Pédagogie active et participative. Échange encouragé entre les participants. Cuisine pédagogique équipée de : pétrin mécanique, ustensiles de cuisine, chambre froide à + de 4°, four électrique, paperboard, meuble gastronomique réfrigéré, four électrique, vidéo projecteur pour les cours théoriques.

EVALUATION :

Diagnostic : Quizz
Mise en situation : Quizz, Grille d'évaluation par compétence
Évaluation de la qualité permettant d'exprimer leur ressenti vis-à-vis de la formation.