



FORMATION PIZZA CONTEMPORAINE

Découvrez l'art de la pizza contemporaine avec le Chef Rabah ZAOUÏ, Maître Artisan PIZZA & Maître Restaurateur.

Apprenez directement d'un chef reconnu pour son savoir-faire et sa créativité.

OBJECTIFS

- Acquérir l'essentiel des techniques de fabrication d'empâtement.
- Maîtriser la technique de découpe des légumes.
- Manipuler le matériel de cuisinier et de pizzaïolo(a) chaud et froid.
- Réaliser un assemblage cohérent des ingrédients pour le goût et l'esthétique de la garniture de la pizza.
- Maîtriser les techniques d'accueil et de vente clients.
- Bénéficiez d'un accompagnement sur mesure pour perfectionner vos compétences



DATE

Consultez notre site



DUREE

40 HEURES



LIEU

Ecole de Formation Rabah ZAOUÏ -
2 Rue Jean-François Champollion
11000 CARCASSONNE



TARIF

1480 € /participant

POSSIBILITE DE FINANCEMENT

CONSULTEZ NOTRE SITE

www.ecole-pizza.fr



INSCRIPTION/RENSEIGNEMENT

06 24 56 09 13
04 34 42 12 85



FORMATION PIZZA CONTEMPORAINE

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1 Pause déjeuner : 1 heure

- Identifier et comprendre l'utilisation des ingrédients qui constituent la pâte
- Explication du choix du matériel : Fours, meubles, pétrins, chambre froide
- Confectionner une pâte "directe"

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 2 Dégustation des pizzas : 1 heure

- Préparation des sauces et découpage des légumes
- Effectuer l'empâtement "direct" et adjonction de farine
- 1ère Phase : Empâtement indirect au levain levure
- Acquérir les techniques d'abaissement des pâtons (étalage), garniture et cuisson

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 3 Dégustation des pizzas : 1 heure

2ème Phase :

- Assemblage de l'empâtement levain, levure de la veille
- Sortie des pâtons à température ambiante
- Allumage four et explication du fonctionnement
- Procéder à la mise en place des préparations élaborées
- Mise en place des ingrédients en vitrine
- Technique de l'abaisse des pâtons
- Garniture des pizzas avec les ingrédients choisis
- Utilisation des différentes pelles
- Apprentissage de la technique afin de maîtriser la cuisson
- Décoration et design, Pizza signature, classique, gourmande, calzone, dessert
- Préparation empâtement TEGLIA

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 4 Dégustation des pizzas : 1 heure

- Apprentissage de la technique de la maîtrise de cuisson
- Sortie de la pâte TEGLIA à température ambiante (de la veille)
- Mise en situation en autonomie : fabrication de la pâte "direct"
- Apprentissage de la technique d'abaisse de l'empâtement TEGLIA sur plaque
- Mise en place de la garniture et cuisson de la TEGLIA
- Mise en situation individuelle : abaisse des pâtons, ouverture des disques, garnissage, l'esthétique, la cuisson et la décoration des différentes pizzas.

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 5

- Accueil des clients et prise de commande
- Technique de communication et posture professionnelle
- Prise de commande
- Effectuer les opérations d'encaissement et finaliser la prestation

PUBLIC

Tout public : Salarié(e)s - demandeur emploi - en reconversion



PREREQUIS

Savoir lire, écrire et bases de calculs
Base de langage : Français



ADMISSION

Test de positionnement et entretien physique ou téléphonique



ACCESSIBILITE

Conforme aux exigences réglementaires et I
égales pour l'accueil des personnes en situation
de handicap.



METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Plateaux techniques équipés de matériel
professionnels
Tenue pizzaïolo(a) - Guide pédagogique
PMS digitalisé
Travaux pratiques - mises en situation



INTERVENANT

Rabah ZAOUÏ, Champion de France et du Monde
Pizza, Maître Artisan et Maître Restaurateur



MODALITES D'EVALUATION

Evaluation continue pratique et tests écrits notés



VALIDATION

Attestation des acquis et des compétences
Attestation de formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à
chaud

CODE(S) ROME :

G1604 - Fabrication de crêpes ou pizza



INDICATEURS DE RESULTATS

Retrouvez nos indicateurs de résultats sur notre site