



TECHNIQUES FABRICATION PATES & RAVIOLIS

Lancez votre aventure culinaire en rejoignant notre formation spécialisée dans les pâtes fraîches animée par le Chef Rabah ZAOUÏ ! Apprenez les secrets des techniques traditionnelles et maîtrisez la préparation de pâtes savoureuses.

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques artisanales et professionnelles de fabrication des pâtes fraîches
- Elaborer les farces adaptées aux raviolis et pâtes farcies
- Réaliser différents formats de pâtes et raviolis (main+machine)
- Cuire, refroidir, conserver et dresser des pâtes et raviolis selon les standards professionnels
- Organiser un poste de production selon les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Mettre en oeuvre les méthodes professionnelles de production, organisation et conditionnement

COMPETENCES VISEES

- 1- Organiser et préparer le poste de travail selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- 2- Réaliser différentes pâtes à nouilles adaptées aux pâtes fraîches
- 3- Réaliser le laminage et la découpe
- 4- Elaborer des farces et garnitures adaptées aux pâtes fraîches
- 5- Réaliser le façonnage des raviolis et des pâtes fraîches
- 6- Réaliser la cuisson, la finition et le dressage
- 7- Réaliser un conditionnement adapté

DATE

Nous consulter

DUREE

35 heures

LIEU

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

TARIF

1200 € /participant

POSSIBILITE DE FINANCEMENT

CONSULTEZ NOTRE SITE

www.ecole-pizza.fr

INSCRIPTION/RENSEIGNEMENT

06 24 56 09 13

04 34 42 12 85



En partenariat avec



TECHNIQUES FABRICATION PATES & RAVIOLIS

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1 - Bases & Techniques Artisanales

- Etude de la typologie des grains de blé jusqu'à sa mouture, farine et semoule
- Oeufs frais et pasteurisés
- La typologie des pâtes et méthodes de cuisson
- Prendre connaissance et explication du matériel utilisé
- Fabrication Artisanale : pétrissage à la main de pâtes fraîches
- Cuisson, assemblage, dressage à l'assiette et dégustation
- Fabrication de pâtes à la machine professionnelle (LA MONFERRINA - FICAL)
- Réalisation : Tagliatelles, Spaghettis, penne Rigate, Fusillis, Crêtes de Coq, Fettuccine, Cannelloni...
- Fabrication de pâtes colorées
- Conditionnement adapté : portionnement (PastaBox, barquettes scellées), traçabilité

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail - Règles d'hygiène

Jour 2 - Raviolis, farces & sauces

Fabrication artisanale

- Préparation des farces
Jambon/Mozzarella - Ricotta/Jambon - Ricotta/Epinards - Viande - 3 fromages
- Sauces traditionnelles
Béchamel - Bolognaise - Carbonara - Gorgonzola - Pesto à la Gênoise
Saumon - Champignons forestiers - Crème de truffes - Crème de poivrons
- Cuisson, assemblage, dressage à l'assiette et dégustation

Fabrication de raviolis à la machine professionnelle (LA MONFERRINA - FICAL)

- Cuisson des raviolis
- Assemblage
- Conditionnement adapté : portionnement (PastaBox, barquettes scellées), traçabilité

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail - Règles d'hygiène

Jour 3 - Gnocchis, lasagnes & cannellonis

GNOCCHIS

Méthode artisanale

Méthode machine professionnelle (LA MONFERRINA - FICAL)

- Assemblage, cuisson, dressage des assiettes et dégustation

LASAGNES & CANNELLONIS

- Méthode artisanale
- Méthode à la machine professionnelle (LA MONFERRINA - FICAL)
- Assemblage et cuisson : à la bolognaise, au saumon, épinard, ricotta et pesto
- Cuisson, dressage à l'assiette et dégustation

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail - Règles d'hygiène

Jour 4

- Fabrication de pâtes fraîches de différents formats
- Fabrication de raviolis
- Cuisson, assemblage, dressage à l'assiette et dégustation
- Conditionnement adapté : portionnement (PastaBox, barquettes scellées), traçabilité

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail - Règles d'hygiène

Jour 5

Mise en situation reconstituée devant un jury de professionnel et entretien individuel

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 l'égalité pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Plateaux techniques équipés de matériel professionnels
Tenue cuisine - Guide pédagogique
PMS digitalisé
Travaux pratiques - mises en situation

INTERVENANT

Rabah ZAOU, 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 :

G1602 - Personnel de Cuisine

INDICATEURS DE RESULTATS

Retrouvez nos indicateurs de résultats sur notre site