



FORMATION PÂTES, RAVIOLIS & RISOTTO

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

- Obtenir l'essentiel des techniques de fabrication Artisanale et Professionnelle des pâtes fraîches, raviolis, gnocchis, lasagnes ... et la cuisson du risotto
- Elaborer les farces et les sauces
- Assembler et dresser les assiettes
- Obtenir les différentes méthodes de travail et d'organisation



DATE

Nous consulter



DUREE

28 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



FORMATION PATES RAVIOLIS & RISOTTO

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1

- 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
- Méthode de fabrication Artisanale : pétrissage à la main de pâtes fraîches aux oeufs
- Cuisson des pâtes
- Assemblage et dressage des assiettes

Pause déjeuner : 1 heure

- Méthode de fabrication de pâtes à la machine professionnelle (LA MONFERRINA - FICAL)
- Fabrication des pâtes : Tagliatelles, Spaghettis, penne Rigate, Fusillis, Crêtes de Coq, Fettuccine, Cannelloni...
- Fabrication de différentes pâtes colorées
- Mise en barquettes scellées

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 2

Fabrication de raviolis

- Fabrication de pâtes à raviolis fraîches : méthode artisanale

Préparations des farces

- Jambon/Mozzarella - Ricotta/Jambon - Ricotta/Epinards - Viande - 3 fromages
- Cuisson des raviolis
- Assemblage et dressage des assiettes et dégustation

Pause déjeuner : 1 heure

- Méthode de fabrication de raviolis à la machine professionnelle (LA MONFERRINA - FICAL)
- Mise en barquettes scellées

Préparations des sauces

- Béchamel - Bolognaise - Carbonara - Gorgonzola - Pesto à la Génoise
- Saumon - Champignons forestiers - Crème de truffes - Crème de poivrons

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 3

Fabrication de gnocchis / lasagnes / Cannellonis

- Fabrication de gnocchis : méthode artisanale
- Méthode de fabrication de gnocchis à la machine professionnelle (LA MONFERRINA - FICAL)
- Cuisson des gnocchis
- Assemblage, dressage des assiettes et dégustation

Pause déjeuner : 1 heure

- Fabrication de pâte à lasagne et cannelloni : méthode artisanale
- Méthode de fabrication de pâte à lasagne et cannelloni à la machine professionnelle (LA MONFERRINA - FICAL)
- Assemblage et cuisson des lasagnes et cannellonis : à la bolognaise, au saumon ricotta, épinard ricotta et presto
- Cuisson
- Assemblage, dressage des assiettes et dégustation

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Jour 4

Elaboration des risottos

- Etude et analyse des différents riz
- Méthode et fabrication de différents bouillons : de légumes - volaille - bœuf - poisson
- Cuisson et mouillage du riz : au poisson - champignons - viande - gorgonzola - parmesan
- Assemblage, dressage des assiettes et dégustation

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail

Pause déjeuner : 1 heure

Quizz évaluation final notée
Bilan de formation
Questionnaire de satisfaction à chaud

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