



AUDITÉ PAR



Formation pizza sur mesure
38 rue dunois 75013 paris
Tel : 0615867520
trainingpizza@gmail.com
www.trainingpizza.com

N° de déclaration d'activité : 11756089075
N° Siret 81915140800039

programme de la formation pizza (stage II)

public vise par la formation et Pré-Requis

-parler et écrire couramment le français.

-Personnes ayant déjà effectué le stage I.

-Professionnels souhaitant se perfectionner sur de nouvelles techniques culinaires et de panifications.

Durée : 18 heures du lundi à mercredi

Tarif : 630 € TTC

Objectifs de la formation

Reprise des bases initiales du métier de pizzaiolo stage I

Revue des empâtement de bases.

Fabrication de la pâte direct (empâtement direct , Manitoba W410).

Fabrication de la pâte indirect (poolish).

Boulage et façonnage d'un pâton à pizza.

Conservation des pâtons à pizza.

Etalage d'un pâton à pizza à la main (à l'italienne).

Préparation des nouvelles sauces.

Renforcer vos compétences en pratiquant des empâtements plus techniques et réaliser des pizzas hautes gammes.

Pizzas fantaisies (différentes formes de pizzas).

La pizza artistique.

Construction d'une carte à pizza rentable.

Évaluation de la formation

Contrôle permanent de l'assimilation par des questions orales et un questionnaire écrit général le dernier jour du stage.

Un livret de stage.

Puis remise d'une attestation qui valide et reconnaît les compétences des stagiaires.