



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

18 heures réparties sur 2,5 jours

Programme de la formation pizza (stage III)

Objectif de la formation

Apprendre tous les techniques de la confection de la pizza taglia

Public vise par la formation et pré-requis

- Parler et écrire couramment le français
- Avoir suivi le stage I

Prix :

35 € TTC par heure et par personne

Partie Théorique

- l'histoire de la pizza romaine
- le matériel nécessaire
- le réglage des fours et des températures
- choix des produits et ingrédients
- maîtrise de la fermentation

présentation des pizzas taglia

Partie Pratique

mise en place et organisation du travail

façonnage de différentes épaisseurs

sauce tomate classique

création de nouvelles bases sans tomate

les cuissons et pré-cuissons

mélange de farines

différentes recettes de garnitures

gestion de pizza taglia dans le temps

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