

## « TECHNIQUES DE BASE CONFECTION DE PIZZAS

**VOTRE FUTURE COMPETENCE :****Objectifs : aptitudes et compétences visées**• **Aptitudes:**

- approvisionnement et mise en place du poste de fabrication
- fabrication
- nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement.

• **Compétences:**

- Réaliser des pizzas classiques , des pizzas élaborées, paninis et bruschettas , dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

**Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :**• **Méthodes mobilisées:**

- Apport théoriques et pratiques
- Exercices pratiques sur plateau technique professionnel

- **Modalités d'évaluation** évaluation des acquis en fin de stage

**Types de structures concernées :**

Toute structure de restauration

**Poursuite de formation :**

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter

**Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :**

- Tous les sites sont accessibles
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

**NOTRE OFFRE DE FORMATION :****Public visé :**

Salarié , chef d'entreprise, créateur d'entreprise

**Prérequis :**

Pas de prérequis.

**Validation de la formation :**• **Attestation de suivi :**

délivrance de l'attestation conforme aux exigences réglementaires

**Validation des acquis de l'expérience (VAE) :**

Pas de VAE possible

**Durée :**

- Temps en centre: **35h**

**Modalités et délai d'accès :**

- **Modalités** : Inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur
- **Date de démarrage** : Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès** : inscription jusqu'à J-7 ( sous réserve de places disponibles)
- **Inscription** : sur bulletin

**Tarifs :**

**1035€ HT TVA non applicable**

**PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION :**

Réalisation des pizzas:

- Le choix de la farine, de la levure, le matériel utilisé, la réfrigération, le stockage
- L'organisation du travail
- Les techniques de fabrication de la pâte à pizza, la réalisation de pâton
- L'étalage, la mise en forme, les techniques de cuisson
- Les sauces : sauces tomates, sauces blanches
- Les garnitures, les fromages, les huiles aromatiques
- Les différentes présentation
- Réalisation de différentes recettes de bruschettas et paninis

**LIEU ET CONTACT :**

**Filière HRT-CENTHOR**

**1 route de l'Eperon St Gilles les hauts**

**[fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)**

**0262 22 85 00**

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)**