

" Technique de base pour la 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 :

- Apports théoriques et pratiques ;
- Exercices pratiques sur plateau technique professionnel.

Modalités d'évaluation :

- Evaluation des acquis en fin de stage.

Types de structures concernées :

Toute structure de restauration.

Poursuite de formation :

Notre offre de formation vous permet 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 :

Certificat de réalisation de la formation.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible pour cette formation.

Durée : 35 heures en centre

Modalités et délai d'accès :

Modalités : inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur ;

Date de démarrage : nous consulter

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

Inscription : bulletin à compléter.

Tarifs : 1.035€ HT TVA non applicable

Cette formation n'est pas éligible au CPF.

PROGRAMME SYNTHETIQUE :

- 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 présentations ;
- 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

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.