

« 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 :

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation.

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 place 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

0262 22 85 00

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