

PIZZAS

Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- sublimer ses Pizzas en diversifiant les garnitures
- Associer harmonieusement mets, accompagnements et garnitures originales
- Maîtriser les techniques de réalisation et de cuisson
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

Contenu pédagogique

Connaissance des produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation

- Travail sur la vitesse de Façonnage des pâtes à Pizza
- Apprentissage et Fabrication des différentes sortes de Pizza (Calzone, Pate fine, Pate au Levain...)
- Apprentissage de la chronologie des opérations de fabrication
- Fabrication des sauces et Huiles aromatiques (Sauce tomate, sauce blanche, huile pimentée)
- Apprentissage des différentes méthodes d'étalage et de mise en forme des disques
- Gestion des cuissons

Présentation d'une déclinaison de recettes originales

Réalisation par les stagiaires de pizzas originales

Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

PUBLIC



Personnel de cuisine

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis