

Pizzaïolo

RÉF | 8911

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Permettre à l'étudiant de préparer, de garnir et de cuire différents types de pizzas à servir simultanément dans les conditions, d'hygiène respectueuses de la législation en vigueur.

Programme

1. Préformation pour le cours de pizzaïolo

Module 1 - Ingrédients constituant la pâte de base d'une pizza classique (farine, eau, levure, huile, sel).

Module 2 - Ingrédients divers constituant la garniture des pizzas (sauce tomate, fromage, champignons, olives, etc.).

Module 3 - Gestion des approvisionnements et des stocks typiques liés à une pizzeria.

Module 4 - Types des fours, outils nécessaires pour la fabrication des pizzas.

Module 5 - Normes HACCP et de sécurité, hygiène, autocontrôle, traçabilité, sécurité alimentaire.

Module 6 - Plan, produits, cycles de nettoyage et de désinfection.

Module 7 - Propreté, remise en état des locaux et du matériel en continu (avant, pendant, après la journée de travail).

2. Formation pour devenir pizzaïolo

Module 1 - Préparation de la pâte, transformation, croissance, la levée.

Module 2 - La découpe de la pâte, façonnage des boules, la maturation.

Module 3 - Étalement, préparation de la base de pizza.

Module 4 - Remplissage de la base avec divers ingrédients selon le type de pizza.

Module 5 - Mise au four et cuisson de la pizza.

Module 6 - Préparation et présentation de l'assiette à servir.

Module 7 - Organisation et mise en place du service pour les clients en salle.

Module 8 - Gestion de la réception et de suivi des commandes sur place et en livraison.

Module 9 - Les produits, aliments et plats annexes à proposer dans une pizzeria.

Module 10 - Organiser et gérer le travail des équipes en cuisine

et en salle.

**Certification(s)
visée(s)** Attestation de participation de l'organisme

Type de formation [Associatif](#)

ORGANISATION

Durée 2 semaines

Horaire en journée temps plein

Début Mensuelle

Coût Total : 190 euros (95 euros par partie)

CONDITION D'ADMISSION

**Prérequis
administratifs** Avoir au moins 18 ans.

Réussir un test de sélection.

Connaître

REMARQUES

Partenariat : CIT asbl

Les cours se déroulent dans une vraie pizzeria et sont dispensés par des professionnels du métier.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Contactez l'organisme par email, par téléphone ou par WhatsApp, 7 / 7, de 9h30 à 20h00 en indiquant vos nom, prénom, date de naissance, adresse, code postal et en ajoutant la phrase "svp de réserver une place pour le test d'entrée à la formation de pizzaïolo":

Email : contact@asblcohesion.be

Tél. de bureau : 02 280 09 46

Tél. mobile / Viber / WhtsApp : +32 487 37 01 12

Organisme

Cohésion

Rue de la Pacification
1210 Saint-Josse-ten-Noode
Tél: 02 280 09 46 / 0487 370 112
<http://www.asblcohesion.be>