

Cuisine italienne, pizzaiolo

RÉF | 8889

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

Après avoir terminé l'unité de formation, l'étudiant sera capable :

1. En technologie des produits

De citer et de caractériser les différents ingrédients nécessaires à la préparation de la pâte à pizza ;
D'expliquer les processus de panification et de fermentation ;
De décrire le mode opératoire de préparation de la pâte à pizza ;
D'identifier les produits entrant dans la préparation des sauces et accompagnements spécifiques ;
De relever les conditions de fraîcheur des différents produits ;
D'expliquer les modes de préparation des sauces et garnitures spécifiques ;
D'expliquer les modes de cuisson ;
D'expliquer la réglementation relative à la cuisson au feu de bois ;
D'indiquer les essences de bois à utiliser ;
De citer les fromages utilisés dans élaboration de pizzas ;
De comparer les fromages utilisés dans le milieu familial et professionnel ;
De décrire les différents types d'appellation de pizzas ;
De citer les principaux ingrédients intervenant pour chacune des appellations classiques ;
De relever les principes d'organisation et de gestion permettant de préparer différents pizzas à servir simultanément.

2. En travaux pratiques et méthodes

Dans le respect de règles d'hygiène et de sécurité
De préparer la pâte à pizza à la main ;
De préparer la pâte à pizza au pétrin ;
De façonner les pâtons ;
De mettre en forme les disques à la main et au rouleau ;
D'assurer la gestion des pâtons dans le temps de choisir les

matières adaptées et d'évaluer leur état de fraîcheur ;
 De préparer les différents ingrédients nécessaires à l'élaboration des sauces et accompagnements spécifiques ;
 De garnir une pizza selon une appellation considérée en veillant à sa présentation ;
 D'enfourner et de défourner les pizzas à la paille ;
 De cuire les pizzas au four électrique ;
 De préparer le four à bois afin qu'il soit apte à la cuisson ;
 De cuire les pizzas au four à bois ;
 D'assurer la gestion de la préparation et de la cuisson de différentes pizzas à servir simultanément ;
 D'organiser le travail.

Certification(s) visée(s) Attestation de réussite d'une unité d'enseignement (UE) de Promotion sociale

Type de formation [Associatif](#)

ORGANISATION

Durée 2 semaines
Horaire en journée temps plein
Début Mensuelle
Coût 190 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs Avoir au moins 18 ans.
 Soit avoir une attestation de réussite de l'Unité de Formation « Cuisine - niveau 1 » de l'enseignement de Promotio Sociale;
 Soit participer au test de sélection, selon les capacités terminales de formation « Cuisine - niveau 1 ».

Connaître Test d'admission gratuit en français et en mathématiques de base.

Remarques Partenariat : IEPSCF Uccle

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez l'organisme
- Inscription : toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 20h, en demandant un rendez-vous ; par le formulaire de contact de site www.asblcit.be ; par e-mail : contact@asblcit.be ou via les numéros de téléphone : 02 280 09 46 ou 0487 370 112 (aussi WhatsApp)

Organisme

CIT - Créativité Initiative Travail

N°2 Rue de la Pacification (Galerie Pacific n°18)

1210 Saint-Josse-ten-Noode

Tél: Fixe: 02 280 09 46 --- Mobile : 0487 37 01 12

<http://www.asblcit.be>