

I Modalités disponibles

Presentiel

I Durée de la formation

Durée de la formation : 21 heures.

I Public

cuisiniers, débutants souhaitant acquérir les bases

I Prérequis

- Pas de prérequis techniques obligatoires
- Motivation et respect des règles d'hygiène
- Accessibilité : adaptations possibles

I Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

I Méthodologie et moyens pédagogiques

- Pédagogie active : ateliers pratiques sur plateaux techniques, démonstrations
- Apports théoriques illustrés
- Supports visuels et fiches techniques
- matériels et matières premières fournies

I Objectifs

- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)

I Suivi et évaluation

- Évaluation diagnostique : auto-positionnement en début de formation
- Évaluations formatives : observation en ateliers
- Évaluation sommative : Réalisation d'une pizza et/ou d'une crêpe, QCM
- Délivrance d'une attestation de formation

I Financement

Tarif de la formation : 735,00 € HT soit 882,00 € TTC

I Satisfaction

Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

I Contenu

1-Bases et organisation

- Présentations des matières premières
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, organisation du poste
- les pâtes : hydratation, fermentation, élasticité

2-pâtes à pizza- préparation et pétrissage

- Technique de pétrissage manuel et mécanique
- Pointage, division, boulage et détente
- Atelier pratique : réalisation de pâtes à pizza

3-Garnitures et cuisson pizza

- Préparation des sauces et garnitures
- Gestion des températures et cuisson au four
- Atelier pratique : pizza classique et créatives

4-Crêpes – bases et techniques

- préparation des pâtes à crêpes (sucrées, salées)
- Cuisson sur bilig
- Atelier pratique : Crêpes garnies et présentation

5-Pizzas et crêpes spéciales

- pizzas à pâte fine, pâte épaisse, sans gluten
- Crêpes innovantes (farines alternatives, garnitures créatives)
- Atelier pratique : recettes personnalisées

6-Organisation et optimisation

- planification des productions
- gestion des stocks et invendus
- dégustation et analyse sensorielle

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes