



Programme



Partie théorie : (4 heures)

- Remise à chaque stagiaire d'un dossier technique
- Les différentes sortes de farines
- Les levures
- Les empâtements/pâte à crêpe : Direct/Indirect
- Comment sélectionner les bons ingrédients



Partie pratique : (17 heures)

- Connaître les principaux empâtements/pâte à crêpe : Direct/Indirect
- Incorporer de la farine dans les empâtements/pâte alternatifs non faits à partir de blé
- Façonnage des pâtons (pizza)
- Abaissement des pâtons (sans rouleaux, ni machine) (pizza)
- Comment optimiser l'abaissement manuel (pizza)
- Simulation de prestations de service comme un pizzaiolo/crêpier
- La cuisson des pizzas/crêpes
- Elaborer différentes sortes de pizzas/crêpes : Basique, Gastronomique, Sucrée/salée, Calzone, (chausson) (pizza), Dessert (pizza)
- Les ingrédients et leurs préparations
- Les différentes tailles des pizzas/crêpes
- Différentes recettes de pizzas/crêpes
- Association des garnitures et présentation sur la pâte à pizza/crêpe
- Réalisation de pizzas/crêpes prêtes à la dégustation



Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant d'apprendre l'essentiel des techniques de fabrication des pizzas et connaître les différentes méthodes de travail et d'organisation.



Objectifs pédagogiques

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

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2

