



Pizzaiolo - Formation accélérée

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

64h

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Certificat

Pratique en entreprise / Alternance

Non

Métier en pénurie / Fonction critique

Non



Comment maîtriser la préparation et la cuisson des pizzas au four à bois traditionnel ? Quels sont les principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ? Où acquérir les bases fondamentales et les connaissances essentielles en matière de matériel de fabrication, des ingrédients et de rentabilité. Comment partager la culture et l'histoire de ce plat cultissime avec ses clients ?

Le Centre IFAPME de Liège et Libramont vous propose une formation innovante destinée à maîtriser les bases du métier de pizzaiolo : histoire et culture, communication et relation clients, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, matériel de fabrication, ingrédients, cuisson, rentabilité...

Programme

Partie théorique :

Histoire et culture

Communication et relationnel clientèle

Normes HACCP

Matériel de fabrication

Rentabilité

Partie pratique :

Ingrédients

Cuisson au four traditionnel

Fabrication de la pâte

Préparation de la pizza

Cuisson au feu de bois

La formation pratique se fait en partie dans une pizzeria à proximité du centre de formation.

Programme Libramont

Partie Théorique (16 heures)

Histoire et culture de la pizza

Communication et relationnel clientèle, accueil et service client

Gestion des commandes et des plaintes

Promotion et fidélisation de la clientèle.

Normes HACCP

Hygiène alimentaire et sécurité dans la manipulation des aliments

Bonnes pratiques de fabrication

Gestion des risques sanitaires en cuisine

Matériel de Fabrication

Connaissance et utilisation des équipements de cuisine

Entretien et maintenance du matériel

Sélection des ustensiles appropriés pour la préparation des pizzas

Rentabilité et gestion des coûts et des marges, calcul des prix de revient, optimisation des processus pour maximiser les bénéfices

Partie pratique (36 heures)

Ingrédients

Sélection et qualité des ingrédients

Conservation et stockage des produits frais

Utilisation des produits typiques de la cuisine italienne

Cuisson au Four traditionnel

Maîtrise des températures et des temps de cuisson

Techniques pour obtenir une pâte dorée et croustillante

Réglage et entretien du four

Fabrication de la pâte

Recettes de pâtes traditionnelles et contemporaines

Pétrissage, levage et étalage de la pâte

Préparation de la pizza

Conseils pour obtenir une texture et une saveur optimales

Techniques de garnissage et d'assemblage

Créativité dans la composition des pizzas

Présentation esthétique des pizzas avant la cuisson

Cuisson, utilisation et gestion au Feu de Bois

Techniques spécifiques de cuisson à la flamme

Contrôle de la cuisson pour une pizza parfaitement cuite



Libramont

Rue de la Scierie, 32 6800 Libramont

061 22 33 36

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h à 22h

Le vendredi : de 8h à 16h30

Le samedi : de 8h à 12h

/

lux@ifapme.be

Conditions d' inscription

Par e-mail

Camille COLLE - fclux@ifapme.be