Pizzaiolo - Formation accélérée - Mons



Alimentation - Horeca | Continue

Durée	Finalité	Pratique en entreprise / Alternance	Métier en pénurie / Fonction critique
47	Attestation	Non	Non

Comment maitriser 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 MBC de Mons vous propose une formation innovante destinée à maîtriser les bases du métier de pizzaïolo : 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 :

- 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

Partie pratique :

- 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
- Examen final

Mons

Avenue du Tir, 79a 7000 Mons

065 35 60 00

Secrétariat :

Du lundi au vendredi : de 8h à 17h

065 84 28 60

mbc@ifapme.be