



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 acquies 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 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 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.





Villers-le-Bouillet

Rue de Waremme, 101 4530 Villers-le-Bouillet

085 / 27 13 40

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h30 à 20h

Le vendredi : de 8h30 à 12h30

Apprentissage

app.villers@centreifapme.be

Formation de chef d'entreprise

fce.villers@centreifapme.be

Formation continue

formation.continue.villers@centreifapme.be

085 / 27 13 49

villers@centreifapme.be

Bon à savoir

Consultez l'ensemble de notre catalogue de formations continues sur notre site web www.formation-continue.be (<https://www.formation-continue.be/>)

Pour tout renseignement, contactez-nous au 04/229.84.60 ou via formation.continue@centreifapme.be

