



Pizzaïolo

Module confection de pizzas et de mets à base de pâte



Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de réaliser des pizzas et les produits cuisinés italiens à base de pâtes fraîches :

- confectionner des pâtes à pain
- réaliser des garnitures
- maîtriser la cuisson des pizzas
- réaliser des pâtes fraîches et leurs garnitures.

Module Pizzaiolo

Contenu de la formation

Les différentes pâtes à pain

Les garnitures pour les pizzas

La maîtrise du four à pizza

Les pâtes fraîches

Les dérivés :

- lasagnes
- spaghettis bolognaise
- spaghettis carbonara

Agence de Quimper

Accès par le 28 avenue Yves Thépôt
BP 81414
29104 QUIMPER Cedex
02 98 90 15 18 [touche 2]
greta.agquimper@ac-rennes.fr



Contacts
Christine NOUY
Jean-François OGER



Validation

Attestation de formation



Dates des sessions

- du 9 au 13 septembre 2019
- du 24 au 28 février 2020
- du 6 au 10 juillet 2020



Pré requis

Posséder des bases en cuisine



Durée

35 heures en centre [5 journées]



Lieu de formation

Lycée Laënnec - 29120 PONT L'ABBE



Prix

525,00 Euros

net de taxes - non assujetti à la TVA



Publics

Tout public :
Demandeurs d'emploi, salariés, individuels ...



Méthodes

et moyens pédagogiques

Formation individualisée - Laboratoire et cuisine professionnelle équipée d'un four à pizzas (à gaz)



Financement possible
dans le cadre du Plan
de Formation Entreprise



Modalités de financement à
définir avec le conseiller du
Pôle Emploi



maj 9-09-2019

