



# Pizzaiolo

## 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

5 rue Ile de Bréhat - BP 81414  
29104 QUIMPER Cedex  
02 98 90 15 18 [touche 2]  
greta.agquimper@ac-rennes.fr



Contacts  
**Christine NOUY**  
**Patrick BOLZER**



### Validation

Attestation de formation



### Dates des sessions

- du 2 au 6 juillet 2018
- du 1er au 5 octobre 2018
- du 18 au 22 février 2019
- du 8 au 12 avril 2019
- du 1er au 5 juillet 2019



### 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