

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 Pizzaïolo

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



Contacts **Christine NOUY** Patrick BOLZER



Pré requis

Posséder des bases en cuisine



Lieu de formation

Lycée Laënnec - 29120 PONT L'ABBE



Publics

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



Validation

Attestation de formation



Dates des sessions

- du 26 février au 2 mars 2018
- du 30 avril au 4 mai 2018
- du 11 au 15 juin 2018



Durée

40 heures en centre [5 journées]



Prix

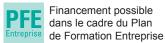
554,00 Euros

net de taxes - non assujetti à la TVA



Méthodes et moyens pédagogiques

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





Modalités de financement à définir avec le conseiller du pôle emploi Pôle Emploi











