Pizzaïolo

Module confection de pizzas et de mets à base de pâte

Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le.la 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.

académie Rennes
GRETA
BRETAGNE OCCIDENTALE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

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

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

Contacts
Christine NOUY,
Assistante commerciale

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 :
Demandeur.se.s d'emploi, salarié.e.s, individuels ...

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

PFE Entreprise — Financement possible dans le cadre du Plan de Formation Entreprise

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

DATADOCKÉ

maj 24-10-2019