

PIZZAÏOLO

Salariés, demandeurs d'emploi

PRÉPAREZ LA FORMATION : PIZZAÏOLO

Professionnels,

FORMEZ VOTRE ÉQUIPE

À LA FORMATION : PIZZAÏOLO

MÉTIERS TECHNIQUES

Adressés :

- Salarié(e) d'une pizzeria ou d'un restaurant (emploi saisonnier ou à long terme)
- Développer, reprendre ou créer sa propre entreprise



DURÉE

FORMATION INTENSIVE
DE 5 JOURS



TAUX DE RÉUSSITE :

Retrouvez tous nos chiffres sur notre site internet.



Pourquoi choisir les Établières ?

- De petites promotions pour un accompagnement individuel
- Établissement équipé d'un laboratoire de fabrication et d'une salle dédiée au service (restaurant d'application)
- Formation de 35 heures du lundi au vendredi

ARMONIA

PIZZAÏOLO

PROGRAMME

- **LA FABRICATION** : Le matériel de fabrication, les critères de choix - la préparation de différents types de pâtes à pizza : classique, italienne, à l'ancienne, briochée - le façonnage traditionnel à la main et au rouleau - le façonnage au laminoir - les garnitures pour pizzas - l'harmonisation des saveurs, la créativité dans la garniture, les tendances - la mise sur pelle et l'enfournement - la cuisson : dans un four à pizza électrique, directe sur sole réfractaire et sur grille - la mise en place et l'organisation de la fabrication : façonnage, garniture et cuisson pour gagner en rapidité - la préparation d'entrées, desserts
- **LA PRÉSENTATION** : La créativité dans la présentation - l'harmonisation des couleurs, la décoration et la finition des assiettes - l'utilisation des verrines et le choix des assiettes selon leur forme et couleur
- **LE SERVICE** : La mise en place - la prise de commande - le service et le débarrassage
- **LA GESTION** : Le calcul du prix de revient et des prix de vente - la carte de la pizzeria, la créativité dans les appellations - la réglementation du travail - la vente de boissons (licences) - les règles d'hygiène en restauration sur place et en camion pizzas

Modalités d'inscription

- **Formation ouverte aux étudiants, salariés, demandeurs d'emploi**
- **Pas de niveau spécifique pour intégrer la formation**
- **Admission sur dossier** : La fiche d'inscription est à retirer auprès de l'accueil. Envoi possible par mail ou par courrier sur simple demande
- **Formation en présentiel, accessible en formation continue.** Non accessible par la VAE. Nos équipes restent à votre disposition pour étudier votre projet de formation.



Les plus



- Une attestation de réussite est remise aux stagiaires ayant satisfait aux épreuves techniques
- Vous dégusterez vos fabrications et en analyserez la qualité (goût, présentation)
 - Vous disposerez d'une documentation reprenant les principaux acquis de la formation (recettes, matériel, gestion, réglementation...)
- Conditions financières : un devis est remis aux candidats qui le souhaitent, ce qui leur permet de déposer une demande de prise en charge auprès d'un organisme financeur

Contact

École des Établières
 Route de la Goriandière
 85500 Les Herbiers
ecole.lesherbiers@etablieres.fr
www.etablieres.fr
 0970 808 221 (numéro non surtaxé)



Mise à jour : 20/08/2021

Poursuite d'étude possible : CAP cuisine ou d'entrer directement sur le marché du travail.
 Validation de la formation complète uniquement
 Pas de possibilité d'acquérir des blocs de compétences selon le niveau d'entrée en formation
 Pas d'équivalences ou de passerelles possibles