

Objectifs :

Dans le respect des règles d'hygiène :

- Concevoir des pizzas originales diversifiant les composants dans une démarche de créativité culinaire structurée
- Mettre en œuvre les techniques de préparation en optimisant son organisation
- Mettre en œuvre une cuisson adaptée en fonction du matériel

Participants :

Personnel de restauration du pole pizza – Personnel participant à la production

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

7 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place d'un questionnaire en début et en fin de formation

LE STAND PIZZAS

Le respect des normes d'hygiène en production

Focus sur les risques à maîtriser dans la production des pizzas

Les Pizzas « tendance »

Les différents fonds : les utilisations et les critères de choix en fonction des contraintes de production

Les garnitures originales : choix des ingrédients,

Les saveurs les textures

Les différentes bases de sauces classiques et originales

Les principes de mise en valeur

Organisation rationnelle du travail

Les principes d'assemblage d'une pizza dans l'optimisation de la qualité et du temps

Les méthodes de cuissons en fonction du four utilisé