

Pizzaiolo



60 h



900,00 €

Public

Professionnels de l'HORECA, demandeurs d'emploi et personnes souhaitant se reconvertir professionnellement.

Objectifs

Comment maîtriser la préparation et la cuisson des pizzas au four à bois traditionnel ? Quels sont les principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ? Où acquérir les bases fondamentales et les connaissances essentielles en matière de matériel de fabrication, des ingrédients et de rentabilité. Comment partager la culture et l'histoire de ce plat cultissime avec ses clients ?

Le Centre IFAPME vous propose une formation innovante destinée à maîtriser les bases du métier de pizzaiolo : histoire et culture, communication et relation clients, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, matériel de fabrication, ingrédients, cuisson, rentabilité...

Partie théorique :

- Histoire et culture
- Communication et relationnel clientèle
- Normes HACCP
- Matériel de fabrication
- Rentabilité

Partie pratique :

- Ingrédients
- Cuisson au four traditionnel
- Fabrication de la pâte
- Préparation de la pizza
- Cuisson au feu de bois

La formation pratique se fait en partie dans une pizzeria à proximité du centre de formation.

Informations pratiques

> **Droit d'inscription**
900,00 €



Cette formation est agréée "chèques formation".

> **Horaires**

📍 Liège

> Du 9 novembre 2020 au 27 janvier 2021

Le lundi en journée + certains mercredis, jeudis ou vendredis en matinée ou en soirée pour la pratique en restaurant (heures à déterminer en fonction des sous-groupes).

> **Certificat - Attestation**

Une attestation de réussite vous sera remise en fin de formation après des épreuves d'examen (une épreuve théorique et une épreuve pratique).

> **Aides sectorielles à la formation**

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)

> **Examens**

Oui

Pizzaiolo - Liège, Dates à venir

Organisation

Les participants contribuent avec leur formateur à l'entretien du local et du matériel mis à leur disposition.

Merci de prévoir le matériel suivant:

- Une charlotte ou toque (peut être fourni par le Centre)
- Des gants anti-chaaleur (peut être fourni par le Centre)
- Des chaussures antidérapantes blanches de préférence
- Un tablier ou une veste
- Un pantalon en coton (blanc de préférence)

Renseignements

Tél : 04/229 84 60

€ 900,00 € ou 60 chèque-formation

Dates de formation

Dates à venir

Horaire

Le lundi en journée + certains mercredis, jeudis ou vendredis en matinée ou en soirée pour la pratique en restaurant (heures à déterminer en fonction des sous-groupes).

Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70
4000 Liège
Belgique

inscription-Chateau-Massart@centrefapme.be

[04/229.84.60](tel:042298460)

Formateur

Enrico BELLANI, responsable de cuisine au restaurant Marco Polo à Angleur.