Aidant - Pizzaïolo

64 h

Public

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

Prérequis

Afin d'acter votre participation à la formation, un acompte de 383 euros doit nous être versé au grand comptant sur le compte bancaire du Centre IFAPME Liège BE26 3400 3703 3729 avec pour communication « Nom + Prénom + Nom de la formation »

Objectifs

Comment maitriser 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 pizzaïolo : 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
- La cuisson en platines
- Fabrication de la pâte
- Préparation de la pizza
- Cuisson au feu de bois

La formation pratique se fait en partie dans la pizzeria BAMBINO à Soumagne.

Un kit de tenue pour la formation est compris dans le droit d'inscription : casquette, t-shirt et tablier.

Informations pratiques

Droit d'inscription

Cette formation est agréée "chèques formation".

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 - A partir du 21 novembre 2022 , Liège

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-chaleur (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

€ 990,00 € ou 64 Chèques-Formation

Dates de formation
A partir du 21 novembre 2022

Horaire
Le lundi en journée + certains mercredis, jeudis, vendredis ou samedis 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@centreifapme.be

04/229.84.60

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

Aidant - Pizzaïolo - du lundi 11 mars 2024 au jeudi 20 juin 2024, Villers-Le-Bouillet

Organisation

LUTEN Géraldine 085/27.13.44 ou fc-vb@centreifapme.be

€ 1 150,00 € ou 64 Chèques-Formation

Dates de formation
du lundi 11 mars 2024 au jeudi 20 juin 2024

Horaire
Variables en journée de 9h à 15h30, de 15h à 19h et de 17h à 21h

Site de Villers-Le-Bouillet

Waremme 101
4530 Villers Le Bouillet
Belgique

Inscription-Villers@centreifapme.be

085/27.14.10

Formateur
Messieurs Bellani et Pistone