

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



TRAVAIL AUTOUR DE LA PIZZA

Durée : 7.00 heures (1.00 jour)

Profils des apprenants

- Artisans Boulanger Pâtissier
- Pizzaiolos

Prérequis

- aucun

Accessibilité

Nos ateliers et formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)

Modalités d'accès

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Délais d'accès

Le planning des ateliers et formations est disponible sur notre site internet et sur demande.

Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de l'atelier ou de la formation.

Objectifs pédagogiques

- Savoir réaliser une pâte à pizza avec des farines appropriées
- Élaborer une gamme de pizzas tendances pour diversifier son offre

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Contenu de l'atelier

- Accueil des apprenants
 - Présentation des locaux, de la journée
 - Explication des recettes (pâte à pizza, garnitures...)
- Préparation de la pâte à pizza
 - Explication autour des différentes farines (et W)
 - Pétrissage et façonnage de la pâte à pizza
- Préparation et cuisson des produits
 - Préparation et mise en place des ingrédients
 - Préparation et cuisson des pizzas
 - Garnissage des pizzas
- Présentation des produits
 - Dégustation et débriefing
 - Rangement et nettoyage des locaux
 - Clôture de la formation avec évaluation

Organisation de l'atelier

Equipe pédagogique

L'atelier sera assuré par Nabil BERRAHMANE : formateur et maître pizzaïolo.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans un espace dédié à l'atelier.
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de l'atelier.
- Travaux pratiques / mises en situation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de l'atelier

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Travaux pratiques / mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de l'atelier.