

Public : Pizzaiolos

Prérequis : aucun

Objectifs :

- Perfectionnement des différentes méthodes de fermentation des empâtements

Contenu :

1^{er} jour

Cours théoriques :

- La force de la farine, son rôle et les adjonctions possibles
- L'action de la levure
- Les différentes méthodes de fermentation des empâtements
- La maturation des pâtons

2^{ème} et 3^{ème} jour

Cours pratiques :

- Contrôle des connaissances et ajustements si nécessaire
- Réalisation d'un empâtement BIGA
- Réalisation d'un empâtement POOLISH
- Fabrication et cuisson des pizzas avec ces empâtements

4^{ème} et 5^{ème} jour

- Mise en pratique des connaissances et révision des acquis

Moyens et méthodes pédagogiques : vidéo-projection powerpoint, mises en situations professionnelles par des exemples concrets, un support pédagogique, visualisation de films pédagogiques.

Evaluations : test après la formation qui évalue l'acquisition des connaissances pour une bonne mise en œuvre des objectifs + évaluation du formateur et des moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.

Formation 5 jours en présentiel

Inter entreprise – 35 h

Dates

Lieu

Vos locaux

Horaires

9h-12h, 13h-17h

Formateur

Tarif

980€HT par journée

Effectif

De 3 à 10 stagiaires