RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta
ACADÉMIE DE GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

MAÎTRISER LES TECHNIQUES DE PIZZAÏOLO

OBJECTIFS

Acquérir des gestes et techniques professionnels pour réaliser des pizzas.
Connaître les bonnes pratiques pour la maîtrise des risques d'hygiène en restauration.
Gérer sa carte (calcul des coûts, rédaction et mise en forme).

CONTENU

- Connaissance des différents types de fours à pizzas.
- Les différents types de pâtes, leur réalisation et leur mode de cuisson.
- Les garnitures : pizzas traditionnelles à base de sauce tomate, pizzas à base de crème, pizzas en chausson.
- Organisation du travail pour optimiser la gestion du temps.
- La relation client : gérer la commande et gérer l'attente.
- Gestion de sa carte : calcul des coûts, des prix de vente et de revient ; rédaction et mise en forme d'une carte attractive.
- L'hygiène alimentaire appliquée à la restauration commerciale.

Formation modulaire. Le parcours est établi selon vos besoins et attentes.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta

SERVICES VALIDEURS

Le Greta délivre une attestation des acquis

TARIF

Consulter le Greta

DURÉE INDICATIVE

De 35 à 105 heures

Contacts

GRETA DE GRENOBLE

GRETA DE GRENOBLE
Lycée Vaucanson

www.gretaformation.fr

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

27 rue Anatole France
38030 GRENOBLE
Tél : 0476332740
Courriel : noreply_greta_de_grenoble@greta-tv.fr

FICHE FORMATION

Mise à jour le 6 Novembre 2020

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel