



## 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

27 rue Anatole France  
38030 GRENOBLE  
Tél : 0476332740  
Courriel : greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr



# FICHE FORMATION

Mise à jour le 6 Novembre 2020

