



FORM'ACTION

Formez-vous à la réussite

Organisme de formation et de conseil

Tél. 06.78.92.69.83 / Mail : formaction.corse@gmail.com

www.formactioncorse.com

FORMATION PIZZAÏOLO/PIZZAÏOLA



Public : Tout public

Informations complémentaires sur le public visé :

Toute personne qui souhaite pouvoir exercer le métier de Pizzaiolo/Pizzaiola
(DE, Salariés, Chefs d'entreprise)

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

Objectifs :

Acquérir toutes les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Pizzaiolo/Pizzaiola : Création d'un établissement de restauration rapide, camion à pizza ou sous la responsabilité du chef de cuisine lorsqu'il s'agit d'un restaurant

De la mise en place à la fabrication jusqu'à la distribution : Aspects théoriques et mises en application pratique.

Validation et sanction :

Attestation de formation obligatoire en « Hygiène Alimentaire » - DRAAF en application de la Loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime),

et délivrance d'une **Attestation de Compétence « Pizzaiolo/Pizzaiola »**

Evaluation des compétences acquises tout au long de la formation



FORM'ACTION

Formez-vous à la réussite

Organisme de formation et de conseil

Tél. 06.78.92.69.83 / Mail : formaction.corse@gmail.com

www.formactioncorse.com

PROGRAMME

1 - MODULE « Hygiène alimentaire et approvisionnement » - 35 heures

- Connaître et appliquer les normes d'hygiène et de sécurité de la restauration (formation obligatoire en Hygiène Alimentaire avec attestation DRAAF - 14 heures)
- Connaître et appliquer les principes de la méthode HACCP
- Etablir les procédures relatives aux systèmes de réception, de surveillance, de vérification, d'enregistrement et d'actions correctives.
- Evaluer les quantités d'ingrédients à commander, les réceptionner et les stocker
- Effectuer l'ensemble des approvisionnements auprès des fournisseurs identifiés
- Conditionner et stocker les denrées alimentaires
- Nettoyer et ranger les locaux et le matériel

2 - MODULE « Fabrication » - 49 heures

- Réaliser la pâte et les abaisses
- Préparer et répartir les ingrédients sur la pâte
- Enfournier à température correcte et vérifier la cuisson

3 - MODULE « Accueil et commercialisation » - 21 heures

- Accueillir les clients, prendre les commandes et servir
- Vendre et encaisser
- Gestion d'entreprise : gestion des coûts de revient

Prochaine Session : du 15/11/2021 au 03/12/2021

**Lieu de la formation : BELLA CIAO PIZZERIA, PORT DE PLAISANCE TOGA
20200 BASTIA**

Durée : 105 Heures en centre (3 X 35 heures)

Prix : 1995 € (exonéré de TVA) soit 19€/heure

Référent formation : Marguerite Virgitti

Téléphone : 06 78 92 69 83

Adresse mail : formaction.corse@gmail.com

**Financeurs : BENEFICIAIRE DE L'ACTION/OPCO du salarié/AGEFICE Chef d'entreprise
/PÔLE EMPLOI (faire une demande d'AIF)**