

FORMATIONS RR

Proximité et disponibilité
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

☎ 03 21 01 36 12

✉ contact@essentielformation.com



Mamma Mia ! Che
bella pizza !

20 ANS
2002
2022
ESSENTIEL FORMATION

• Depuis 2002

Spécialiste à 100% de la formation
dans les métiers HCR

- Plus de 2900 clients actuels
+ de 6600 participants
+ de 46200 heures de formations

★★★★★ En 2021
98 % de satisfaction

• Et en bonus,

Gagnez du temps
Confiez-nous l'administratif !

LES PIZZAS – PERFECTIONNER SES TECHNIQUES ET SES CREATIONS

2 jours, soit 14 heures

Toujours proche de vous OU chez vous !

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !



Public

Salariés et dirigeants des entreprises
du secteur Restauration Rapide.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à
tous. Si vous êtes en situation de handicap
ou dans une situation nécessitant une
adaptation, consultez nous.



Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain,
en parfaite adéquation avec votre réalité
professionnelle

Retrouvez vos programmes sur : www.essentielformation.com/programmes-RR

“

*Comment avons-nous pu nous passer de ces
connaissances... 6 mois de gagnés dans nos pratiques !*

”

SIRET 483 360 822 00033
RCS 483 360 822
NAF 8559A

ESSENTIEL DEVELOPPEMENT ET ASSOCIÉS SARL au capital de 1000,00 € Organisme de formation exonéré de TVA (art 261, 4-4°-a du CGI)
Organisme de formation enregistré sous le n° de déclaration d'activité N° 31620250862 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'État)

essentielformation.com

LE SPÉCIALISTE DE LA FORMATION DANS LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE, DEPUIS 2002





NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Un document intitulé « attentes individuelles » est envoyé à l'attention du prescripteur et transmis au bénéficiaire. Ce document complété par le bénéficiaire est à nous retourner par mail avant le début de la formation.

L'objectif est de nous assurer du positionnement du bénéficiaire et ainsi vérifier que ses attentes sont en adéquation avec le programme de la formation souhaitée.



MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **visioconférence** ou en **présentiel** (en fonction du thème et du choix des bénéficiaires).

- Pour les personnes suivant la formation en visioconférence, elles pourront se connecter via l'outil ZOOM et rejoindre le groupe à partir de la convocation qu'elles auront préalablement reçue par courriel comportant les références de la session de formation. Cette convocation sera accompagnée du programme pédagogique.
- La formation en **présentiel** se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émargement individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- **Préparer** les bases et ingrédients
- **Mettre** en place le poste pizzaiolo
- **Gérer** les différentes cuissons
- **Savoir** choisir les ingrédients et le matériel à utiliser
- **Assembler** des pizzas classiques et originales





PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1^{er} Jour

Le monde de la Pizza – 3h30

- Les origines de la pizza
- Découverte des ingrédients de base (Les céréales - Le blé - La farine (l'amidon, les enzymes, l'eau, les lipides, les matières minérales, les protéines)
- Voir les différentes recettes, les classiques, les originales, etc...
- les calculs de rentabilité pour chaque recette

Le poste de Pizzaiolo – 3h30

- Définir le poste, son périmètre d'intervention, ses tâches, ses responsabilités
- Le lexique de pizzaiolo et le questionnaire
- Rappel des normes alimentaires : Normes HACCP, Allergènes
- Les obligations légales
- La sécurité et les affichages

2^{ème} Jour

Préparation des Pizzas classiques – 4h00

- Découverte du matériel, du four
- Calcul de la température de base de l'empâttement direct
- Les différentes phases de fabrication d'un empâttement direct
- La fermentation
- Savoir préparer différentes garnitures : sauce tomate, légumes, fromages, viandes et mise en place
- Mise en pratique des pizzas classiques : fabrication, boulage, ouverture d'un pâton à la main, garnissage, enfournement
- Techniques de cuisson différentes – Maitrise des températures

Préparation des Pizzas Originales – 2h00

- Savoir calculer la température de base d'un empâttement direct.
- Savoir réaliser différents empâtements directs, semi indirects avec adjonction de farines aromatiques
- Savoir utiliser une farine en fonction de sa valeur boulangère (W) et adapter un grammage en levure en fonction du temps de maturation de la pâte
- Mise en pratique de pizzas originales : La calzone, la pizza dessert, la pizza gourmet, etc..

Gestion des stocks et Maintenance – 1h00

- Chaîne du froid, DLC
- Découverte du stockage frigo
- Nettoyage du matériel
- Maintenance
- Remise en l'état des locaux (usure, ..)





MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur. Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

 06 88 84 26 14  orlanemercher@essentielformation.com



MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un tchat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

« Toujours proche de vous OU chez vous ! »



SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.



ORGANISATIONS ET TARIFS

Horaires de formation : 14h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15.
Dédution faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

Formation en INTER (regroupant différentes entreprises)

300 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

Formation en INTRA (Chez vous, rien que pour votre équipe)

pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1400 euros nets de taxes par jour par groupe.

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !

Proximité et disponibilité.

Notre équipe intervient partout en France.

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

 03 21 01 36 12

 contact@essentielformation.com

www.essentielformation.com

Pensez à l'environnement. N'imprimez ce programme que si vous en avez vraiment besoin.

