



## 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.**

### EN ALTERNANCE

Oui

### MODALITÉ D'ADMISSION

niveau B1 en français souhaité

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation individualisée

### TARIF

2025€ pour 81 heures

### DURÉE INDICATIVE

De 35 à 105 heures

### A NOTER



### ÉVALUATION DES FORMATIONS HOTELLERIE-RESTAURATION

### Contacts

**GRETA GRENOBLE**

**Service Hôtellerie-Restauration**

6 rue Alfred de Vigny

38000 Grenoble

HARLEUX Christine

Tél : 04 76 70 81 16

