



## 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

### PUBLIC

Tout public

### DURÉE INDICATIVE

De 35 à 105 heures

### DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an si effectif suffisant  
démarrage en juin

### DATE LIMITE D'INSCRIPTION

31 mai

### DOSSIER D'ADMISSION

Pour le dossier d'admission, merci de nous faire parvenir les éléments suivants : cv + courriel avec motivation du projet.

### TARIF

1225€ pour 49 heures

### FINANCEMENT

Financement individuel  
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

### MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

### SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre une attestation des acquis



## VALIDATION

Attestation de fin de formation

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta

## ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

## A NOTER

## LES + DE LA FORMATION

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants



## NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

### TAUX DE SATISFACTION

94% de nos stagiaires sont satisfaits

### TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

Contacts

100% après 6 mois

## GRETA GRENOBLE

### Service Hôtellerie-Restauration

6 rue Alfred de Vigny

38000 Grenoble

GRETA DE GRENOBLE

Tél : 04 76 33 27 40





# FICHE FORMATION

Mise à jour le 19 Mai 2025

