



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 2023

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

DUVAL Melissa

Tél : 04 76 70 81 16





FICHE FORMATION

Mise à jour le 14 Mai 2024

