

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

UMIH FORMATION SAS
Laurence MARIANI
01.42.66.44.47
contact@umihformation.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucun

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Un savoir-faire spécifique Cette formation s'adresse aux restaurateurs et aux cuisiniers, toute personne ayant des besoins précis sur le thème abordé. Maîtriser les critères indispensables à la fabrication d'une pizza de qualité (matières premières, matériels, techniques de fabrication et de cuisson)

Contenu et modalités d'organisation

LA FABRICATION DES PIZZAS DE BASE Les différentes techniques de fabrication des pâtes. Travail sur les levains, les farines. Mise en forme des disques au rouleau et à la main. Organisation du travail et mise en place. Fabrication des huiles aromatiques. Travail des différentes sauces à pizza. Plus de 20 recettes de pizza réalisées par les stagiaires

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00209384	du 01/01/2021 au 31/12/2022	La Rochelle (17)	UMIH FORMATION SAS		Non éligible	
00211849	du 01/01/2021 au 31/12/2022	Chasseneuil- du-Poitou (86)	UMIH FORMATION SAS		Non éligible	
00314038	du 01/01/2021 au 31/12/2024	Chasseneuil- du-Poitou (86)	UMIH FORMATION SAS		Non éligible	
00314039	du 01/01/2021 au 31/12/2024	La Rochelle (17)	UMIH FORMATION SAS		Non éligible	