TECHNIQUES PIZZA / CREPE
CODE RNCP : ((rncp))

Hello Académie Expertise

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Salarié
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DURÉE

21h sur 3 jours

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Formateur / Chef Cuisine

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 10 participants

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les techniques professionnelles de pâte à crêpes et pâte à pizza
- Comprendre fermentation, hydratation, pétrissage, cuisson
- Réaliser les crêpes, galettes, pizzas classiques et créatives
- Gérer l'organisation et l'hygiène au poste de production
- Développer créativité et dressage professionnel

METHODE PEDAGOGIQUES

Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d' échanges avec le formateur
Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.
Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants
Un livret de formation remis à chaque stagiaire

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

Questions écrites (QCM) en cours et en fin de formation
Evaluation à froid à M+3
Évaluation de la satisfaction en fin de formation
Remise d'attestation individuelle en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

TECHNIQUES PIZZA / CREPE

Module 1 — Crêpes et Galettes (7h)

Cours Théorique – 2h

- Différences crêpe sucrée / galette de sarrasin – Rôle des ingrédients
- Repos des pâtes, textures, cuisson et hygiène
- Organisation du poste crêpier et matériel : Bilig / Rozell (râteau)

Atelier pratique en cuisine – 5h

Réalisation des recettes et mise en œuvre des techniques de base : étalement, retournement, garnissage, pliage et roulage

- Galettes bretonnes salées : jambon, fromage, légumes, œuf (galette complète et leurs variantes)
- Crêpes sucrées : chocolat, caramel beurre salé maison, fruits, chantilly

Module 2 — Pizza : bases, pâte, fermentation et pizzas classiques (7h)

Cours Théorique – 2h

- Farines, levures, hydratation, pétrissage, formation du réseau glutineux
- Fermentation courte vs longue / températures
- Organisation du poste pizzaïolo / matériel four et pelle

Atelier pratique en cuisine – 5h

Réalisation des recettes et mise en œuvre des techniques de base : Pétrissage, boulage, poussée, étalement à la main

- Pizzas classiques : Margherita, Reine, 4 fromages, Calzone
- Sauce tomate maison et condiments

Module 3 — Pizza avancée : fermentation longue, pizza contemporaine et créativité (7h)

Cours Théorique – 2h

- Les bases alternatives : crème, pesto, sauces blanches, fromagères…
- Equilibre entre fondant, croquant et fraîcheur
- Pizzas tendances : gourmet, végétarienne, fusion, ou sucrée-salée
- Finitions à froid : burrata, roquette, huile parfumée, copeaux, condiments

Atelier pratique en cuisine – 5h

- Préparation des bases (tomate, crème, pesto, légumes mixés, etc.)
- Précuisson de la pâte, ajout d'ingrédients à cru, gratinage final
- Création et dressage d'une pizza classique revisitée
- Réalisation d'une pizza signature individuelle selon un thème libre

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : *
Note atteinte des objectifs:*
Note reussite examen:*

Nombre de session: *
Nombre de participant:*
*Nouveau Programme

Hello Académie Expertise

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ En présentiel
✅ En distanciel

✅ En présentiel
✅ En distanciel

RYHTMES :

✅ En continu
✅ En discontinu

✅ En continu
✅ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/