

RENOUVELER SA CARTE AVEC UNE OFFRE PIZZA ET CREPE

Durée	21 heures, soit 3 jours	Tarif	INTER : 1140 € HT /pers INTRA : 5250 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à diversifier sa carte de restaurant avec une offre pizza et crêpe	Pré-requis	Compréhension du français
Modalités	Présentiel <input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise	Session	Voir catalogue Nous contacter

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à intégrer à votre carte une section pizza et crêpes fait maison, développer votre créativité culinaire, utiliser et gérer des produits bons, frais, ou encore de saison, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Vous serez capable d'améliorer la qualité des prestations de votre carte et mettre en valeur le travail en cuisine auprès des équipes de salle et donc de la clientèle, pour capter et fidéliser cette dernière

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Valoriser la pizza dans une carte renouvelée (3h30 – 2 séquences)

- Connaître la pizza, son histoire, les attentes clients aujourd'hui
- Maîtriser les étapes de la pâte à pizza, de la composition à la réalisation
- Comprendre l'utilisation de différentes farines et de la levure
- S'approprier le fonctionnement du pétrin

2- Préparer des pizzas fait-maison (3h30 – 1 séquence)

- Confectionner des pâtons selon la taille des pizzas et les découper manuellement
- Stocker les pâtons dans le respect des règles d'hygiène et de la durée de vie de la pâte
- Confectionner et mettre en forme des disques au rouleau et à la main
- Préparer et garnir les pizzas

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

3- Maîtriser la cuisson de la pizza (3h30 – 1 séquence)

- Maîtriser les cuissons en fonction des ingrédients et contrôler le résultat
- Maintenir le four à température
- Utiliser des pelles à pizza

4- Développer la créativité culinaire pizza (3h30 – 1 séquence)

- Élaborer différentes pâtes à pizza de type traiteur : fougasses, petits pains
- Réaliser deux créations originales qui seront intégrées à la carte
- Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

Évaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

5- Valoriser la crêpe dans une carte renouvelée (3h30 – 2 séquences)

- Comprendre la crêpe, son histoire, les attentes clients aujourd'hui
- Maîtriser la pâte à crêpe, de la composition à la réalisation
- Procéder au culottage d'une crêpière, d'une plaque à crêpes et entretenir le culottage
- Confectionner différentes pâtes utilisées en crêperie
- Conserver une pâte à crêpe dans le respect des règles d'hygiène et de fermentation requises

6- Réaliser des crêpes fait-maison (3h30 – 1 séquence)

- Développer la créativité culinaire crêpes, libérer les possibles
- Maîtriser les techniques gestuelles pour étaler, cuire ou dresser différents types de crêpes
- Présenter des galettes de différentes façons et réaliser des produits dérivés
- Maîtriser les cuissons en fonction des garnitures et contrôler le résultat
- Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers
- Réaliser deux créations originales qui seront intégrées à la carte

Évaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Pizza d'hier à aujourd'hui [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux de renouvellement perpétuel de la créativité culinaire. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments sur la carte du restaurant, les mises à jour, les techniques et produits utilisés. Le formateur expose l'histoire de la pizza, d'hier à aujourd'hui, fait un tour d'horizons d'ici et d'ailleurs, et réalise un focus particulier sur les attentes des clients aujourd'hui face aux nouvelles manières de consommer. Il évalue l'acquisition des compétences avec un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Pâte Pizza AZ [présentiel]** : Cette séquence s'organise autour d'exercices pratiques, permettant de mettre en exergue la composition d'une pâte à pizza et les différentes étapes de confection. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les différentes farines, la levure, le fonctionnement du pétrin, les ajustements, les assaisonnements, la conservation... Le formateur évalue les productions des stagiaires.
- **Séquence 3 (3h30) Préparation Pizza [présentiel]** : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur s'appuie sur la pâte réalisée et propose de confectionner des pâtons selon la taille de pizza. L'accent est porté sur le stockage, les règles d'hygiène, la durée de vie de la pâte. Les stagiaires sont invités à mettre en forme les disques au rouleau et à la main et à préparer la garniture des pizzas suivant fiche technique. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 4 (3h30) Cuisson Pizza [présentiel]** : Cette séquence s'organise autour de recettes réalisées individuellement ou en sous-groupes, permettant de s'approprier les techniques de cuisson de la pizza en fonction de la pâte et de la garniture. Le formateur s'appuie sur l'expérience des stagiaires et alimente les réflexions et les pratiques, notamment sur l'utilisation de la pelle à pizza, le maintien du four à température, le contrôle du résultat. Il évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 5 (3h30) Créativité Pizza [présentiel]** : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Elle vient mettre en avant des produits de saison et locaux, l'appel aux circuits courts et producteurs locaux, et le formateur expose non seulement l'intérêt des consommateurs, mais aussi les enjeux d'écoresponsabilité, autant de perspectives qui favorisent la créativité culinaire. Il alimente les réflexions en présentant d'autres pâtes à pizza, type traiteur : fougasses, petits pains... En s'appuyant sur le tour d'horizon des pizzas d'hier et d'aujourd'hui, d'ici et d'ailleurs, les stagiaires commencent à définir leurs souhaits pour la nouvelle carte, décliner les fiches techniques prévisionnelles en optimisant les ressources, et produisent deux créations originales. Le formateur évalue les productions des stagiaires.
- **Séquence 6 (1h30) Crêpe d'hier à aujourd'hui [présentiel]** : Dans cette séquence, le formateur expose l'histoire de la crêpe, d'hier à aujourd'hui, fait un tour d'horizons d'ici et d'ailleurs, et réalise un focus particulier sur les attentes des clients aujourd'hui face aux nouvelles manières de consommer. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.

- **Séquence 7 (2h) Pâte Crêpe AZ [présentiel] :** Cette séquence s'organise autour d'exercices pratiques, permettant de mettre en exergue la composition d'une pâte à crêpe et les différentes étapes de confection. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les différentes pâtes utilisées en crêperie, les ajustements, les asaisonnements, la conservation, la fermentation... Le formateur évalue les productions des stagiaires.
- **Séquence 8 (3h30) Créations [présentiel] :** Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Un nouveau temps d'exercices pratiques permet de travailler les recettes originales des stagiaires afin qu'elles soient prêtes pour la carte renouvelée de l'établissement. Les stagiaires mettent en pratiques les éléments vus avec le formateur sur la gestuelle pour étaler, la cuisson en fonction des garnitures (sucrées ou salées, simples ou cuisinées), le dressage (roulés, crackers, dentelle...). Le formateur alimente les réflexions des stagiaires dans la présentation (crêpiaux, millefeuilles, saucissons, cornets, ravioles...) ou avec les produits dérivés (blinis, omelettes, miniatures, galettes de pommes de terre, makis de crêpes...). Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz, plateau d'application, matières premières...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance :** L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- **Positionnement :** Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue :** Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- **Finale :** Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.