

# Fabriquer les PIZZAS

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Confectionner des disques au rouleau, à la main,
- Respecter les quantités précises dans la garniture des pizzas,
- Réaliser la chaîne des opérations dans les règles de l'art, d'hygiène et sécurité
- Faire fonctionner le four et maîtriser la température

## CONTENU DE LA FORMATION

- Confectionner et mettre en forme des disques au rouleau
- Confectionner et mettre en forme des disques à la main (fleurage et étalement),
- Garnir les pâtes : étaler la sauce en spirale, répartir les ingrédients selon la commande, la variété de la pizza, la fiche technique, peser les ingrédients,

- Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers,
- Réaliser la chaîne des opérations en conciliant à la fois les règles d'hygiène et sécurité et les règles de l'art,
- Mettre en marche et nettoyer un four à bois, électrique ou à gaz,
- Maintenir le four à température,
- Enfourner les pizzas et les disposer dans le four selon la température,
- Utiliser des pelles à pizza,
- Maîtriser les différents modes de cuisson d'une pizza,
- Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité (y compris en termes de déplacement),
- Resituer son travail dans une chaîne de production globale (produits ou services),
- Remettre en état les locaux et les matériels et ustensiles.

