

# Préparer son poste de travail

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Recueillir les quantités de pizzas à fabriquer et évaluer les quantités d'ingrédients en conséquence
- Savoir choisir sa farine et fabriquer une pizza à la main
- Concevoir différentes pâtes à l'aide d'un pétrin
- Confectionner différents pâtons selon la taille des pizzas

## CONTENU DE LA FORMATION

- Recueillir les informations nécessaires en préalable au démarrage de ses activités
- Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service,
- Évaluer la quantité d'ingrédients nécessaires à la réalisation des pâtons en fonction des ventes,
- Élaborer une pâte à pizza à la main
- Maîtriser l'utilisation de la levure
- Maîtriser l'utilisation de différentes farines
- Élaborer différentes pâtes à pizza au pétrin
- Élaborer différentes pâtes à pizza de type traiteur : fougasses, petits pains

- Confectionner des pâtes 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
- Réaliser le boulage du pâton
- Préparer la garniture des pizzas :
  - lamellage des champignons,
  - préparation de la sauce tomate,
  - remise en température des surgelés,
  - cuisson des oignons,
  - ...

