

PIZZAIOLO EN FOODTRUCK

OBJECTIF DE FORMATION	Savoir confectionner et vendre des pizzas en foodtruck
PROGRAMME	<ul style="list-style-type: none">- Savoir sélectionner les bons ingrédients, calculer les quantités et les préparer- Pétrir, diviser et bouler la pâte à pizza- Abaisser la pâte, garnir les pizzas en respectant les recettes- Cuire les pizzas classiques et calzones au four à sole à gaz - à l'aide de la pelle- Prendre des commandes clients et encaisser
DURÉE	18h
PUBLIC PRÉ-REQUIS	Tout public Pas de prérequis
EFFECTIF	1 à 2 stagiaire(s)

FORMATEUR	Virginie BOUCHIN : Formatrice, responsable pédagogique et référente handicap
MOYENS PEDAGOGIQUES	Démonstration, cas pratique et supports pédagogiques
MOYENS TECHNIQUES	Foodtruck
LIEU DE FORMATION	LANGLADE (30)
VALIDATION	Evaluation sur cas pratique - Attestation de fin de formation
DATES	à définir en fonction de vos disponibilités
COÛT	990 € (non assujetti à TVA)