



## DEMANDE D'INSCRIPTION STAGE ITALIA BELLA

**PARIS ET CAP D'AIL**

Institut de la Cuisine Italienne - École Française de Pizzaiolo

83 avenue du 3 Septembre - 06320 CAP D'AIL - Tél. 04 93 78 02 02-Fax 09 81 40 89 83

Formation déclarée à la DRTEFP PACA sous le n° 93 06 06 22 706

N° Siret : 49 500 339 400 014

Photo

Je soussigné .....

Adresse : .....

Code Postal.....Commune.....

Tél. :..... Port. :.....

E-mail : .....

**Souhaite m'inscrire au stage Italia Bella d'une durée totale de 35 H qui aura lieu du lundi au Jeudi de 9h à 17h30, et le Vendredi de 9 h à 15h au 28 Rue Sauffroy 75017 Paris ou au 83 Avenue du 3 Septembre 06320 Cap d'Ail**

- du 12 au 16 Décembre 2011 06320 Cap d'Ail
- du 23 au 27 Janvier 2012 75017 Paris
- du 20 au 24 Février 2012 06320 Cap d'Ail
- du 26 au 30 Mars 2012 75017 Paris
- du 09 au 13 Avril 2012 75017 Paris
- du 30 Avril au 04 Mai 2012 06320 Cap d'Ail

1140 €

**Hébergement sous réserve de disponibilités sur Cap d'Ail** (sauf juillet et août) :  
45€ / Nuit / Pers. en studio tout équipé +loggia et vue mer (confirmation 15 jours avant la formation)

**Tarifs soumis à modifications en fonction de la période. Se renseigner auprès de l'Ecole**

**Nombre de nuits : .....**

**Date d'arrivée : ..... /..... /.....**

**Date de départ : ...../..... /.....**

**Ma formation sera prise en charge par l'organisme :**

Nom : .....

Adresse : .....

Tel : .....

Mail : .....

Contact : .....

**Pour les personnes prises en charge par un organisme, l'acompte sera rendu ou remboursé après paiement par le financeur**

**10% de remise sur paiement anticipé de la formation (uniquement pour les personnes non prises en charge et au minimum 15 jours avant le début de la formation).**

**Je joins les conditions de participation signées à mon bulletin d'inscription rempli et au chèque d'acompte de 150€**



# PROGRAMME

## ITALIA Bella Paris et Cap d'Ail



### 1-Aspect PRATIQUE (33 heures)

#### Fabrication de de 12 à 14 sauces classiques et originales :

- Tomates fraîches et rapide
- Bolognaise
- Pesto
- Thon et olives
- Napolitaine
- Palourdes
- Arrabiata
- Saumon
- Sauge
- Peperoncino
- Légumes croquants
- Carbonara
- Cèpes en saison
- 2 Créatives
- Fromage
- Aglio et olio

#### - Organisation du travail

#### - Cuisson de différentes de pâtes sèches et fraîches adaptées aux différentes sauces

#### - Plats à emporter

#### - Techniques de à pré-cuisson

#### - Fabrication de pâtes fraîches :

- Tagliatelles maison      Gnocchi maison
- Tagliolini maison      Raviolis maison

#### - Les Antipasti Italiens

- Crostini      Poivrons à l'huile
- Farcis      Légumes grillés
- La charcuterie etc...

#### - 4 Risottos : cuisson, pré-cuisson

#### - 5 Plats du jour

- Gratin d'aubergines      Osso Bucco
- Piccata al limone      Escalope  
Milanaise
- Saltimbocca à la romaine
- Escalope de Veau aux champignons
- Salades de poulpes pommes de terre
- Lasagnes

### -2. Aspect THÉORIQUE (2 heures)

#### - Présentation générale

#### - Histoire des pâtes

#### - Le blé, caractéristiques, qualité

#### - Pâtes sèches

#### - Pâtes fraîches

#### - Association des pâtes et sauces

#### - Proportions et doses standards

#### - Ingrédients entrant dans la confection :

- |               |               |
|---------------|---------------|
| ➤ Le parmesan | Huile d'olive |
| ➤ Tomate      | Basilic       |
| ➤ Crème       | Ail           |
| ➤ Oignons     | Origan        |
| ➤ Piment      | Sel, Poivre   |
| ➤ Pignons     | Viande hachée |
| ➤ Lardons     | Œufs etc...   |

#### - Matériel

#### - Les règles de cuisson

#### - Liste de marché

#### - Les règles d'hygiène

#### - Conclusion

Apprentissage des techniques de base nécessaire à la fabrication des pâtes fraîches et sèches au niveau professionnel.

Aucun pré requis n'est demandé.

Une attestation de fin de stage sous forme de diplôme, sera remise en fin de session.

Un fascicule de cours vous sera fourni pour la partie théorique, locaux adaptés à la formation pour l'aspect pratique.

Deux formateurs ayant chacun une expérience de cuisinier depuis au moins dix ans dans différents restaurants.

FORMATION DÉCLARÉE AUPRÈS DE LA DIRECTION RÉGIONALE DU TRAVAIL ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE EN RÉGION PACA sous le numéro : 93 06 06 22 706



www.ecoledepizzaiolo.com

## Conditions de Participation

- Les participants s'engagent à suivre chaque journée du cursus de formation auquel ils sont inscrits.
- Toute formation commencée est due en totalité. En cas d'interruption pour cas de force majeure, le participant pourra reprendre sa formation dans un autre cycle sans coût supplémentaire.
- Le paiement du solde de la formation devra être effectué le premier jour.
- Si le stagiaire est pris en charge par un organisme, il s'engage à effectuer les démarches nécessaires auprès de celui-ci (l'attestation de prise en charge devra être présentée dès le premier jour de la formation)
- Pour les personnes qui seront remboursées par leur OPCA, l'Ecole pourra attendre au maximum 1 mois pour encaisser le chèque de paiement.
- Les participants à nos formations sont enregistrés au fur et à mesure de la réception de leur bulletin d'inscription accompagné des arrhes correspondants (150€ à l'ordre de l'AFP) et de la convention de formation signée (si prise en charge)
- Une confirmation de l'inscription et une convocation sont envoyés à chacun.
- Si l'annulation intervient moins de 30 jours avant le début de la formation, 150€ resteront acquis à Ecole Française de Pizzaiolo.
- Pour des raisons pédagogiques, si le nombre de participants à une formation est insuffisant, l'Ecole Française de Pizzaiolo se réserve le droit d'ajourner la formation, 2 semaines avant la date prévue. Dans ce cas, les sommes versées seront remboursées intégralement.
- L'Ecole Française de Pizzaiolo se réserve le droit de modifier le programme ainsi que les animateurs annoncés, en cas de nécessité absolue.
- La signature de ce bulletin d'inscription vaut acceptation des conditions ci-dessus
- Chaque participant deviendra membre du Club de Pizzaiolo.

Fait à .....

Le..... Signature :

### **Pièces à joindre au dossier :**

- le bulletin d'inscription rempli**
- un chèque d'acompte de 150€ pour la formation**
- un chèque correspondant au montant de l'hébergement**
- une photo d'identité**
- les conditions de participations signées**

## **ECOLE FRANCAISE DE PIZZAIOLO**

83, Avenue du 3 Septembre 06320 CAP D'AIL

☎ 04.93.78.02.02- Fax 09.81.40.89.83

E Mail : [efpizza@orange.fr](mailto:efpizza@orange.fr) Site web : [www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com](http://www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com)

**FORMATION DÉCLARÉE AUPRÈS DE LA DIRECTION RÉGIONALE DU TRAVAIL ET DE LA FORMATION  
PROFESSIONNELLE EN RÉGION PACA**

sous le numéro : 93 06 06 22 706 N° SIRET 495 003 394 00014