



DEMANDE D'INSCRIPTION STAGE 1 ETOILE 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 1 Etoile d'une durée de 35 heures qui aura lieu du lundi au jeudi de 9h à 17h00 et le vendredi de 9h à 14h au 83 Avenue du 3 Septembre 06320 Cap d'Ail

du 06 au 10 Février 2012

du 7 au 11 Mai 2012

du 27 Février au 2 Mars 2012

du 28 Mai au 1^{er} Juin 2012

du 12 au 16 Mars 2012

du 4 au 8 Juin 2012

du 26 au 30 Mars 2012

du 18 au 22 Juin 2012

du 9 au 13 Avril 2012

du 2 au 6 Juillet 2012

du 23 au 27 Avril 2012

du 16 au 20 Juillet 2012

1080 € pour les individuels

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 pour un paiement au minimum 15 jours avant le début de la formation).

Je joins les conditions de participation signées à mon bulletin d'inscription rempli.



PROGRAMME DE
“FORMATION PIZZAIOLO”
1 ÉTOILE ★ PARIS ET CAP D'AIL
5 JOURS

1. Aspect PRATIQUE

- Fabrication de pâte à pizza à la main
- Fabrication des différentes pâtes à pizza au pétrin
- Fabrication des différentes pâtes :
- Pizza classique Italienne
- Pizza Napolitaine
- Pizza courte et longue fermentation
- Pizza Type Traiteur
- Fougasse
- Petits Pains
- Utilisation des différentes farines
- Utilisation de la levure
- La panification et la fermentation
- La fabrication des pâtons
- La mise en forme des disques au rouleau
- La mise en forme des disques à la main
- Techniques de vitesse ou rapidité
- Le travail des pelles à pizza
- Les modes de cuisson et leur gestion
- La gestion de ses pâtons dans le temps
- Utilisation des réfrigérateurs
- L'organisation du travail
- La mise en place
- La préparation des ingrédients
- La sauce tomate
- La sauce blanche et autres
- Les différents fromages
- La fabrication des huiles aromatiques (piquante, persillade)
- Association des garnitures et présentation
- Les différentes recettes de pizzas

2. Aspect THÉORIQUE

- Histoire de la pizza
- Choisir ses matières premières
- Connaître sa levure et l'action de celle-ci
- Connaître l'utilisation de l'eau
- Choisir les autres produits entrants dans la confection de la pizza
- 40 recettes
- Connaître le matériel nécessaire
- Les règles du pizzaiolo
- Vue globale de l'activité commerciale pour la pizza à emporter, à livrer et restaurants (Juridique, menu et prix de revient)

- Qu'est-ce que le HACCP
- Les points clés à maîtriser
- Nettoyage (information, organisation, contrôles, entretien, lutte contre les nuisibles)
- Matières premières et traçabilité
- Hygiène du personnel
- Exemples de fiches de bonnes pratiques d'hygiène
- Conclusion et bilan du stage

- QCM contrôle des connaissances

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

Un fascicule de cours vous sera fourni. Aucun niveau pré-requis, minimum 16 ans.

**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



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)
- 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'EFP) et de la convention de formation signée (si prise en charge)
- Une confirmation d'inscription et une convocation vous seront envoyées suite à la réception de tous les documents.
- 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 réservation de 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 Site web : 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