



DEMANDE D'INSCRIPTION STAGE 1 ETOILE PARIS

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 17h30 et le vendredi de 9h à 15h au 28 Rue Sauffroy 75017 Paris

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> du 6 au 10 Février 2012 | <input type="checkbox"/> du 30 Avril au 4 Mai 2012 |
| <input type="checkbox"/> du 20 au 24 Février 2012 | <input type="checkbox"/> du 14 au 18 Mai 2012 |
| <input type="checkbox"/> du 27 Février au 2 Mars 2012 | <input type="checkbox"/> du 28 Mai au 1 ^{er} Juin 2012 |
| <input type="checkbox"/> du 12 au 16 Mars 2012 | <input type="checkbox"/> du 11 au 15 Juin 2012 |
| <input type="checkbox"/> du 19 au 23 Mars 2012 | <input type="checkbox"/> du 25 au 29 Juin 2012 |
| <input type="checkbox"/> du 2 au 6 Avril 2012 | <input type="checkbox"/> du 9 au 13 Juillet 2012 |
| <input type="checkbox"/> du 16 au 20 Avril 2012 | <input type="checkbox"/> du 23 au 27 Juillet 2012 |

1280 € pour les individuels

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 ETOILE ★ 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 à pizza type traiteur, fougasses, 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

- 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
- Les différents fromages
- La fabrication des huiles aromatiques (persillade, piquante)
- Les différentes recettes de pizzas
- Les pizzas avec des tailles différentes
- Association des garnitures et présentation
- Fabrication du Tiramisu

2. Aspect THÉORIQUE

- Histoire de la pizza
- Choisir sa farine
- Choisir 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
- Les recettes
- Connaître le matériel nécessaire
- Les règles du pizzaiolo
- Vue globale de l’activité commerciale (Juridique, menu et prix de revient)

- Qu’est-ce que le HACCP
- Les 10 points clés à maîtriser
- Nettoyage (information, organisation, contrôles, entretien, lutte contre les nuisibles)
- Matières premières et traçabilité
- Opérations (stockage, congélation, décongélation, cuisson, service, gestion des poubelles)
- Hygiène du personnel
- Exemples de fiches de bonnes pratiques d’hygiène
- Conclusion

- QCM contrôle des connaissances

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

Un fascicule de cours vous sera fourni.

**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
