



DEMANDE D'INSCRIPTION STAGE PASTA SECCA ET FRESCA

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

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 Pasta Secca et Fresca qui aura lieu du lundi au mercredi de 9h à 17h30 , au 28 Rue Sauffroy 75017 Paris ou au 83 Avenue du 3 Septembre 06320 Cap d'Ail

750 €

- du 25 au 27 Avril 2011 06320 Cap d'Ail
- du 30 Mai au 1er Juin 2011 75017 Paris
- du 12 au 14 Septembre 2011 75017 Paris
- du 3 au 5 Octobre 2011 75017 Paris

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 DE PASTA

Secca, Fresca Paris et Cap d'Ail



1. Aspect PRATIQUE (22 heures)

- Fabrication de 12 à 14 sauces classiques et originales :

Bolognaise Tomates fraîches

Carbonara Cèpes en saison

Pesto Thon et olives

Napolitaine Palourdes

Arabiata Sauge

Saumon Encre de sèche

Aglio , Olio, Peperoncino

2 Créatives

- 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 lasagnes

- Fabrication de pâtes fraîches et sauces et farces associées :

Tagliatelles Gnocchi

Tagliolini Ravioli

2. Aspect THÉORIQUE (2 heures)

- Présentation générale

- Histoire des pâtes

- Le blé, caractéristiques, qualité

- Pâtes sèches

- Pâtes fraîches

- Une pâte / une sauce

- Une pâte/ une région

- Proportions et doses standards

- Les produits De Cecco :

➤ L'entreprise

➤ La gamme

- Ingrédients entrant dans la confection :

Le parmesan, Huile d'olive, Tomate, Basilic, Crème, Ail, Oignons, Origan, Piment, Sel,

Poivre, Pignons, Viande hachée, Lardons, œuf

- Matériel

- Conclusion

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



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.
- 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€) 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 04.93.78.02.02

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 706N°

SIRET 495 003 394 00014