



DEMANDE D'INSCRIPTION STAGE 2 ETOILES ★★ et ★★★ ETOILES
Institut de la Cuisine Italienne - École Française de Pizzaiolo

www.ecoledepizzaiolo.com

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

Je soussigné Melle, Mme, Mr

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal.....

Commune.....

Tél. : Port. :

E-mail :

Souhaite m'inscrire au stage 2 qui aura lieu du lundi au mardi de 9h à 17h30 et le mercredi de 9h à 13h et/ ou au stage 3 Etoiles qui aura lieu du mercredi 14h00 au vendredi 13h

Je joins un chèque de réservation de 150 € ainsi qu'une photo d'identité. Pour les personnes prises en charge par un organisme, l'acompte sera remboursé après paiement par le financeur

- du 17 au 21 Juin 2010 à Cap d'Ail
- du 21 au 25 Juin 2010 à Paris
- du 27 Septembre au 1^{ier} Octobre 2010 à Cap d'Ail
- du 8 au 12 Novembre 2010 à Paris

- 600 € pour le stage Expert 2 Etoiles ou Acrobatique 3 Etoiles préciser lequel :
- 1000 € pour les deux stages

TOTAL FORMATION :

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

Tarifs soumis à modifications en fonction de la période. Se renseigner auprès de l'Ecole
15€ de sup/nuit /personne supplémentaire pour un studio 2 personnes soit

.....€ pour nuit(s) pour personne(s)

TOTAL FORMATION + HEBERGEMENT :

Ma formation sera prise en charge par l'organisme :

Nom

Adresse

Tel

Mail

Référent(e) :

Pour les personnes prises en charge par un organisme, l'acompte sera remboursé après paiement par le financeur 10% de remise sur paiement anticipé de la formation (au minimum 15 jours avant le début de la formation).

PROGRAMME DE FORMATION

STAGE EXPERT 20 Heures

- Utilisation des farines Fortes
- Travail et concours de vitesse
- Disque Chapeau Mexicain
- Différentes pâtes au polish ou indirect
- Fabrication de la pâte avec la farine de soja
- Le malt
- Le levain mère
- Utilisation de la semoule de blé dur
- Apprentissage de + de 20 recettes originales
comme la Pizza Volcano, Délice de Camembert,
Focaccia, Médaillon de Chocolat...etc
- Travail de différents ingrédients
- Les Pizzas desserts
- Limoncello, crème de limoncello
- Panna cotta
- Pate bord au fromage
- Sauce tomate Fraîche
- Pate épaisse in Teglia à la Romaine

Objectifs : formation complémentaire qui renforcera vos connaissances en élargissant la gamme de produits que vous proposez à votre clientèle. Idéal pour participer aux différents Championnats de France et du Monde.

STAGE ACROBATIQUE 16 Heures

- Prise de contact avec l'acrobatie
- Utilisation de farines adaptées
- Entraînement de base avec un disque en silicone
fourni
- Fabrication de pâte à pizza acrobatique
- Apprendre à étaler la pâte au rouleau ou à la
main
- Entraînement à la pâte à pizza acrobatique
- Maniement d'un grand disque acrobatique
- Main gauche / Main droite

Objectifs : suivant la dextérité de chacun, l'encadrement vous exercera à la pratique de multiples acrobaties. Ces nouvelles compétences vous permettront de proposer une animation dans votre commerce qui sera attractive pour votre clientèle et qui vous permettra par sa touche fantaisiste de vous démarquer de la concurrence.

Tous les stages sont encadrés par des professionnels, les cours du stage acrobatique seront donnés par le Triple Champion du Monde de pizza acrobatique Paolino Bucca ou le vice champion du monde Antonio Fiorillo

**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 : 49 500 339 400 014