



PASTA & BASTA

Objectif de la formation

L'objectif de la formation **Cuisine Italienne** est l'apprentissage des techniques de base nécessaires à la fabrication des plats typiques italiens.

L'objectif de la formation "**Pasta & Basta***" est l'**apprentissage** des techniques de base nécessaires à la fabrication des plats typiques italiens.
des bases de la cuisine Italienne : les recettes de risotto mais aussi

tous les secrets de la cuisson et précuisson ... **en dehors de la pizza !**

Découvrez la fabrication professionnelle de multiples sauces et apprenez à associer les types de pâtes & risotto en fonction de celles-ci !

Le stage « Cuisine Italienne » est exclusivement pour les débutants et a pour but de vous apprendre à cuisiner à l'italienne à un très bon niveau.

Activités visées

Fabrication de pâtes fraîches, lasagnes, risottos et de sauces traditionnelles Italiennes.

Maitrise des matières premières, des gestes techniques et des ingrédients.

Maitrise et cuisson des préparations en respectant les températures, les règles de sécurité de travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

Objectifs et Compétences évaluables visées

A la fin de la formation, le stagiaire sera capable de :

Fabriquer des pâtes fraîches

Fabriquer des Lasagnes

Préparer les sauces traditionnelles Italiennes (12 sauces)

Préparer des risottos

Maitriser les matières premières et respecter la chronologie de chaque préparation

Maitriser les précuissons et cuissons de chaque préparation

Description

- **Durée** : Total de 24 heures à l'école, soit 3 jours.
- **Niveau de qualification** : Aucun
- **Frais de formation** : 960 € TTC
- **Frais administratifs** : aucun
- **Frais annexes** : aucun
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel

Périodes de formation

1 Formation Pasta & Basta est assurée 3 fois dans l'an, uniquement à Paris et Cap d'Ail.

Prise en charge

Cette formation n'est pas éligible au financement CPF.

Admission

- Maîtrise des savoirs généraux - Communication en langue française (C1-écrit et oral)
- Prérequis généraux : avoir 16 ans à la date d'entrée en formation
- Aucun prérequis en termes de diplôme mais motivation réelle pour le métier et projet professionnel recommandé
- Examen du dossier, entretien de positionnement préalable avec nos formateurs

Pièces à fournir

- Dossier d'inscription complet de l'école signé comprenant : devis, contrat de formation professionnelle, conditions de participation, programme de la formation et le règlement intérieur
- Photo d'identité
- Copie recto-verso de votre pièce d'identité valide

Programme général

- **BLOC 2 Réceptionner et stocker des marchandises**
 - A.3 Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
 - A.4. Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail
- **Modalités d'évaluation** : QCM
- **Méthode pédagogique** : Formation basée sur la pratique et les démonstrations ? la théorie à l'aide de manuels de l'école et accompagnement des élèves. Parcours collectif de 3 à 10 élèves.
Un fascicule de cours vous sera fourni.
La formation est assurée par un formateur ayant une expérience depuis au moins 10 ans.
Le repas du midi est compris dans la formation.

Programme détaillé de la formation

Aspects techniques et pratiques :

Fabrication de de 12 à 14 sauces classiques et originales :

- Mise en place et fabrication des sauces et leur conservation
 - Tomates fraîches et rapide
 - Bolognaise
 - Pesto
 - Thon et olives
 - Napolitaine
 - Vongole ou moules
 - Arrabiata
 - Saumon
 - Sauge
 - Peperoncino Ail Olio
 - Légumes croquants
 - Carbonara
 - Gorgonzola
 - Gambas et courgettes
 - Organisation du travail
 - Cuisson de différentes de pâtes sèches et fraîches adaptées aux différentes sauces

Techniques de précuisson des pâtes sèches

- Fabrication de pâtes fraîches :
- Tagliatelles maison
- Gnocchi maison
- Tagliolini maison
- Raviolis maison
- 3 Risottos : cuisson, précuisson
- Lasagne bolognaise

• Aspects théoriques :

- Présentation générale
- Histoire des pâtes
- Le blé, caractéristiques, qualité
- Pâtes sèches
- Pâtes fraîches
- Association des pâtes et sauces
- Proportions et doses standards
- Matériel
- Les règles de cuisson
- Liste de marché
- 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...
- Conclusion

Points forts

- Obtention de l'Attestation de l'Ecole Francaise de Pizzaiolo.

Perspectives

La fabrication de pâtes Fraîches est une compétence culinaire qui ne devrait pas être réservée aux professionnels de grande école. C'est une activité pratique, concrète et incroyablement gratifiante à apprendre pour des professionnels comme des particuliers. Les pâtes fraîches et préparations traditionnels Italiens sont consommés dans le monde entier, leur maîtrise et leur savoir-faire sont reconnus dans le monde entier qui est en perpétuel demande.

Statistiques

100%

de stagiaires satisfaits