

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

L'action de formation entre dans la catégorie des actions d'adaptation et de développement des compétences des salariés.

Elle a pour objectif de rendre autonome dans la fabrication professionnelle des métiers de la restauration et de favoriser l'adaptation des salariés à leur poste de travail, à l'évolution des emplois, ainsi que leur maintien dans l'emploi, et de participer au développement des compétences des salariés ; prévue par l'article L.900-2 du code du travail

A l'issue de la formation, une attestation par module de stage sera délivrée au stagiaire.

PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation est ouverte à tous, débutant, repreneur ou créateur d'entreprise, restaurateur, les salariés, demandeur d'emploi, jeune déscolarisé.

La formation est effectuée dans des locaux exclusivement réservé aux stagiaires.

PRÉ-REQUIS

La réalisation de cette formation ne nécessite ni diplôme ni de pré-requis.

Accessible : tout public. 16 ans minimum

MAXIMUM : 6 Personnes

Matériel et locaux mis disposition des stagiaires

laboratoire, salle de cours, vestiaire, plonge, sanitaire

Four électrique, tables de travail, meuble à pizza réfrigéré, armoire positive et négative, plaque à induction, pétrin à spirale et petits matériels et robot coupe...

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

LIVRET TECHNIQUE, PHOTOS VIDEO MISE EN SITUATION

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

La formatrice et directrice Mme DAVIN Isabelle est agréée par DIRRECT, professionnelle du métier de restauration rapide elle exerce ce métier depuis plus de 36 ans dont 27 années comme « Artisan ».

Les formateurs du centre sont tous des professionnels de la restauration dans leur domaine

MODALITÉS D'ÉVALUATION

moyens permettant d'apprécier les résultats de l'action

L'appréciation des résultats doit pouvoir se faire à travers la mise en œuvre d'une procédure d'évaluation qui permet de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action
Les procédures d'évaluations se réaliseront de la manière suivante :

Tout au long de la formation un contrôle continu sera effectué par la formateur afin de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et les gestes professionnels dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action de formation. Ainsi que des quiz pour le contrôle de connaissances théoriques et bilan pédagogique et des questionnaires d'entrée et de sortie.

Durée de la formation 35 heures sur 5 jours
tarif 1580 euros

Les formations se déroulent du lundi au vendredi de 9h à 17h

DATES DISPONIBLE SUR DEMANDE

C O N T E N U D E L A F O R M A T I O N T H E O R I Q U E

- LES OBLIGATIONS ET LA RÉGLEMENTATION HACCP RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ
- VOCABULAIRE CULINAIRE
- CONNAÎTRE LE MATÉRIEL (LES FOURS, LE PÉTRIN, LA FAÇONNEUSE, LE LAMINOIR...)
- COMMENT CHOISIR ET UTILISER LES MATIÈRES PREMIÈRE : (LA FARINE, LA LEVURE, EAU...)
- COMMENT CRÉER DES PROTOCOLE C'EMPATEMENT DIRECT ET INDIRECT, TEMPÉRATURE DE BASE
- COMMENT CHOISIR ET PRÉPARER LES INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE
- RÈGLES DE MISE EN PLACE ET TECHNIQUE DE TRAVAIL
- LES RECETTES
- LA RÉFRIGÉRATION ET LE STOCKAGE
- COMMANDE ET INVENTAIRE DES MARCHANDISES
- HYGIÈNE DES LOCAUX ET DU PERSONNEL (HACCP)
- LA MARCHÉ EN AVANT
- LA SÉCURITÉ
- ACCUEIL DE LA CLIENTÈLE, PRISE DE COMMANDE, LIVRAISON
- LE MENU, LA PUBLICITÉ, LES BONS DE RÉDUCTIONS, LES PROMOTIONS
- RENSEIGNEMENTS JURIDIQUE, L'ÉTUDE DE MARCHÉ, LA TENUE DE LA COMPTABILITÉ
- L'INPI, LE PRIX DE REVIENT, LE PRIX DES PIZZAS, LES SALAIRES, LE SEUIL DE RENTABILITÉ
- LA RÉGLEMENTATION DU TRAVAIL DANS LA RESTAURATION, L'ASSURANCE, LE BAIL
- LA LICENCE BOISSON, LA PATENTE (CAMION), LES AIDES À LA REPRISSE OU À LA CRÉATION.

LES MODES DE RÈGLEMENTS CHÈQUE, ESPÈCE, TICKET RESTAURANT, LES PLATEFORMES DE LIVRAISON, LES STATUTS JURIDIQUE

C O N T E N U D E L A F O R M A T I O N P R A T I Q U E

LA FABRICATION PÂTE :

CRÉER LES PROTOCOLES D'EMPATEMENT ÉVALUER LA DURÉE DE FERMENTATION

EMPATEMENT DIRECT INDIRECT ET RAPIDE

FABRICATION DE LA PÂTE À PIZZA À LA MAIN ET AU PÉTRIN

FABRICATION DE DIFFÉRENTES PÂTE : TRAITEUR TEGLIA FOCACCIA, FINE À L'ITALIENNE ROMAINE; ÉPAISSE NAPOLITAINE

UTILISATIONS DES DIFFÉRENTES FARINES - UTILISATION DE LA LEVURE

LA FERMENTATION - TEMPÉRATURE DE BASE- LA POUSSE

LA FABRICATION DES PÂTONS :

LA PESÉE, LA DÉCOUPE, LE FAÇONNAGE DES PÂTONS

GESTION DES PÂTONS DANS LE TEMPS

MISE EN FORME DU DISQUE : (TAILLE ET ÉPAISSEUR)

MISE EN FORME À LA MAIN ET AU ROULEAU

PRÉPARATION DE LA PIZZA :

ORGANISATION ET MISE EN PLACE PLAN DE TRAVAIL

PRÉPARATION DES DIFFÉRENTES SAUCES TOMATE ET SAUCES BLANCHE, PERSILLADE PESTO

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS POUR LES DIFFÉRENTES GARNITURES

LA CUISSON, UTILISATION DES DIFFÉRENTES PELLER

TEMPS DE CHAUFFE ET MISE EN TEMPÉRATURE DU FOUR

REMPLISSAGE DU DISQUE :

MÉTHODES DE DISPOSITION DES GARNITURES POUR UNE BELLE PRÉSENTATION

DIFFÉRENTS MODES DE CUISSONS ET LEURS GESTIONS

ENFOURNEMENT DIRECT OU INDIRECT PRÉ-CUISSON

CONTRÔLE DES CUISSONS

INAP FORMATION

FIXE 09 52 10 10 78
MOBILE 06 61 78 78 78

104 Boulevard De La Blancarde
13004 MARSEILLE

formation.inap@gmail.com
inap-formation.com