

Changer de métier en 40H et 5 jours ...

Oui, c'est possible, mais il faudra aimer cuisiner.

Une école sur la Côte d'Azur et une en Bretagne sont reconnues par ministère du travail en France.

Réussir un pizza à l'italienne , c'est le but pour les stagiaires, qui sont en reconversion professionnelle, ,oui comme d'autres qui veulent changer de vie, changer de métier ou encore un chef qui veut évoluer !

un détail de leur programme

2. ASPECT THEORIQUE

- 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 entrant dans la confection de la pizza

- Les recettes
- Connaître le matériel nécessaire
- La réfrigération
- Le stockage
- Hygiène des locaux (HACCP)
- Hygiène du personnel (HACCP)
- La sécurité
- Les règles du pizzaiolo
- Vue globale de l'activité commerciale (juridique, menu et pub)

- QCM contrôle des connaissances

Ecole de Pizza

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le vendredi 28 avril 2006

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/6292-changer-metier-en-40h-5-jours.html>