

Les bases de la cuisine italienne

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1802320F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : SMART ET COM FORMATIONS

Contenu

Objectifs

- Acquérir des techniques de base nécessaires et de savoir-faire indispensables pour la fabrication de pizzas et des pâtes fraîches
- La fabrication de la pâte de base à la main
- L'élaboration des préparations de base
- Les techniques de cuissons
- L'organisation du travail et la mise en place

Programme

- La fabrication des pizzas de base : Composition et fabrication de la pâte de base à la main, ; Fermentation, fabrication des pâtons et formation des disques
- Les modes de cuisson ; Confection et cuisson de différentes recettes de pizzas ; Confection des garnitures de base ; Les produits semi-élaborés et leur utilisation
- Notions HACCP
- La fabrication des pâtes de base : Fabrication de la pâte de base ; Confection, découpe suivant leurs utilisations
- Maîtrise des cuissons ; Élaboration des recettes de base : lasagnes bolognaises, tagliatelles à la carbonara
- Notions HACCP

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209442	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	09/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802320F