

PASTA, RISOTTO & RAVIOLIS

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Obtenir l'essentiel des techniques de fabrication Artisanales et Professionnelles des pâtes fraîches, raviolis, gnocchis, lasagnes, cannellonis, et cuisson du risotto
- Elaborer les farces et les sauces
- Assemblage et dressage des assiettes
- Obtenir les différentes méthodes de travail et d'organisation

PUBLIC

Tout public

PREREQUIS

- Être âgé de plus de 16 ans minimum, savoir lire, écrire, calculer - base de langage : le français

DUREE & DATES

4 jours de formation soit 28 heures au total en présentiel.

Dates : Nous consulter

EFFECTIF :

4 à 6 personnes

LIEU :

2 Rue Jean-François Champollion – 11000 CARCASSONNE

TARIF :

300€/j soit 1200€ net de taxe

ACCESSIBILITE

Conforme aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap

CONTENU DE LA FORMATION

■ Jour 1 - Tour de table

Théorie :

- Étude de la typologie des grains de blé jusqu'à sa mouture, farine et semoule
- Les œufs frais et pasteurisés
- La typologie des pâtes et méthodes de cuisson

Pratique :

Technique de réalisation de production Artisanale

- Méthodes de fabrication Artisanales : pétrissage à la main de pâtes fraîches aux œufs
 - Cuisson des pâtes
- Assemblage et Dressage assiettes

Pause déjeuner (1 heure)

Technique de réalisation de production professionnelle

- Méthode de fabrication de pâtes à la machine professionnelle (**La Monferrina – FICAL**)
- Fabrication des pâtes : Tagliatelles, Spaghettis, penne Rigate, Fusillis, Crêtes de Coq, Fettuccine, Cannelloni...
- Fabrication de différentes pâtes colorées.
- Mise en barquettes scellées

Fin de la production.

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail.

■ Jour 2

Fabrication de raviolis

Technique de réalisation de production Artisanales

- Fabrication de pâtes à raviolis fraîches méthode de fabrication Artisanale
- PRÉPARATIONS FARCES : - Jambon/mozzarella - Ricotta/jambon – Ricotta/ épinards – Viande – 3 fromages
- Cuisson des raviolis
- Assemblage et Dressage assiettes

Pause déjeuner (1 heure)

Technique de réalisation de production professionnelle

- Méthode de fabrication de raviolis à la machine professionnelle (**La Monferrina – FICAL**)
- Mise en barquettes scellées
- PRÉPARATIONS SAUCES : Béchamel – Bolognaise – Carbonara – Gorgonzola - Pesto à la Genovese – Saumon – Champignons forestiers – crème de truffes – crème de poivrons...

Fin de la production.

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail.

■ Jour 3

Fabrication de gnocchis / lasagnes / cannellonis

Technique de réalisation de production Artisanales

- Fabrication de gnocchis méthode de fabrication Artisanale

Technique de réalisation de production professionnelle

- Méthode de fabrication de gnocchis à la machine professionnelle (**La Monferrina – FICAL**)
- Cuisson des gnocchis
- Assemblage et Dressage assiettes

Pause déjeuner (1 heure)

Technique de réalisation de production Artisanales

- Fabrication de pâte à lasagne et cannelloni

Technique de réalisation de production professionnelle

- Méthode de fabrication de pâte à lasagne et cannelloni à la machine professionnelle (**La Monferrina – FICAL**)
- Assemblage et cuisson des lasagnes et cannellonis : à la bolognaise, au saumon ricotta, épinards ricotta et pesto.
- Cuisson
- Assemblage et Dressage assiettes

Fin de la production.

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail.

■ Jour 4

Fabrication des risottos

Théorie :

- Étude et analyse des différents riz

Pratique :

Technique de réalisation :

- Méthode de fabrication de différents bouillons : de légumes – volailles – bœuf - poissons
- Cuisson et mouillage du riz : au poisson – champignons – viande – au gorgonzola – parmesan
- Assemblage et Dressage assiettes

Pause déjeuner (1 heure)

- Débriefing formation
- Evaluations écrites / QUIZZ / QCM

Fin de la production.

Nettoyage du matériel et de l'espace de travail.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Plateau technique équipé de matériels professionnels. Chaque apprenant à son poste de travail et son matériel
- Exposé théorique / vidéoprojecteur
- Cas pratiques
- Formation dispensée par le Chef Rabah ZAOUÏ – Champion du Monde et Champion de France de Pizza, Maître Artisan

MODALITES D'EVALUATION ET DE VALIDATION

- Test de positionnement en amont
- Evaluation tout au long de la formation (tests oral et écrits QCM)
- Questionnaire évaluation à chaud et à froid de la satisfaction du client
- Attestation de fin de formation

APRES LA FORMATION :

Module 1 – Acquérir les bases essentielles du métier de PIZZAIOLO(a)

Pizza Contemporaine

Module 2 – Approfondissement des bases PIZZAIOLO(a)

Pizza Napolitaine

Hygiène et Sécurité Alimentaire

Pâtisseries et desserts bistrologiques

Ateliers PIZZA (Réservés aux amateurs)

Inscription et renseignement : <https://ecole-pizza.fr/contact/>

04 34 42 12 85 – 06 24 56 09 13 – ecolerabahzaoui.carcassonne@gmail.com