



FORMATION PIZZAÏOLO

TEL 01 83 62 12 42
www.formation-pizzaïolo-idf.fr

FORMATION PIZZAÏOLO « LA MAESTRO » (PERMIS D'EXPLOITATION)

13 jours + ½ journée (97 heures)
INTER

2 282,00 € TTC

T.V.A. Non applicable sur la formation
Article 261-4-4ème a. du Code Général des Impôts

Public concerné :

- Salarié
- Demandeur d'emploi
- Reconversion professionnelle
- Créateur d'entreprise
- Professionnel de la restauration

Objectifs :

- Devenir Pizzaïolo professionnel
- Se reconvertir vers les métiers de la restauration

Pré requis :

- Aucun pré-requis

Attestation :

- Certificats de formation remis en fin de stage

Lieux :

- Formation Théorique Réalisée au Centre de Formation
- Formation Pratique Réalisée en restaurant Pizzeria

Partie 1 : Hygiène & sécurité alimentaire en restauration (Formation théorique réalisée au Centre)

Durée : 2 jours



Formation obligatoire par Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

- Formation théorique sur les obligations des professionnels de la restauration commerciale face à la réglementation et aux normes en vigueur
- Les fondamentaux de la réglementation en vigueur
- Les aliments et les risques pour le consommateur
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- les Bonnes Pratiques d'Hygiène en Restauration Commerciale

Partie 2 : Formation de Pizzaïolo (Formation technique réalisée dans un restaurant pizzeria)

Durée : 9 jours

- Prise en main du matériel de préparation professionnel
- Préparation de la pâte à pizza et fabrication des pâtons
- Elaboration d'une mise en place "garniture"
- Exercices de mise en forme des disques
- Exercices de cuisson des pizzas
- Savoir s'organiser pendant un service en cuisine
- Exercices de mise en situation réelle de service en cuisine

Partie 3 : Formation Permis d'Exploitation (Formation théorique réalisée au Centre)

Durée : 2,5 jours



Formation obligatoire par La loi du 31 Mars 2006 et un décret du 16 mai 2007 pour obtenir la licence d'exploitation de votre établissement.

- La formation Permis d'Exploitation concerne tout futur exploitant dans le cadre de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une **licence de débit de boissons II, III et IV**. Depuis 2009, elle concerne également toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou « restaurant »

Nous vous remercions d'établir deux règlements :

- 684.00 € TTC à l'ordre de ASFOREST pour le module Permis d'Exploitation.
- 1598 € à l'ordre de DBF pour les modules d'Hygiène et Crêpier.

Date et signature avec mention « Bon pour Accord »

Conditions de règlement : minimum de 30% à la commande,
règlement libellé à l'ordre de D.B.F



formation-pizzaïolo-idf.fr
est un site du Groupe DB FORMATION

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

N° d'existence 11910575991

DBF SARL - Siège social : 20 rue du Bel Air – Z.I. de l'Eglantier - C.E. 2845 – 91090 LISSES
SIRET 483361416 000 17 RCS Essonne – APE 8550 A