



# FORMATION PIZZAÏOLO

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

## FORMATION PIZZAÏOLO « FORMULE GERANT »

**15.5 jours (111 heures)  
INTER**

**2 702,00 € TTC**  
Soit 24.34 € de l'heure

**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 reconverter vers les métiers de la restauration

### Pré requis :

- Aucun pré-requis

### Attestation :

- Certificats de formation remis en fin de stage

### Lieux :

- Formation Théorique  
Réalisee au Centre de Formation
- Formation Pratique  
Réalisee 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 Pizzaïolo (Formation pratique 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 »

### Partie 4 : Formation Gestion en restauration (Formation théorique réalisée au Centre)

*Durée : 2 jours*

- Découvrir les documents comptables de fin d'exercices
- Découvrir les documents d'enregistrements comptables
- Définition et analyse des soldes intermédiaire de gestion
- Maîtriser les principaux ratios
- Comprendre et réaliser les tableaux de bord



formation-pizzaïolo-idf.fr

est un site du Groupe DBF 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