



Stage PRO III

Spécial Vente à Emporter

Le **Stage PRO III** est un parcours de stage optimisé à 2 jours avec des contenus qui vous permettront à la fois de conforter les techniques que vous utilisez déjà, mais de vous proposer, également des évolutions, afin d'élargir vos propositions à la clientèle et confirmer les résultats de votre activité.

C'est la toute première fois que des stages sont adaptés à votre profession, la vente de pizzas à emporter. Ils s'adressent à toutes les entreprises soucieuses de développer leur pizzeria. Ces stages peuvent être totalement pris en charge par l'AGEFOS, mais aussi par un autre OPCA. Ils sont dirigés par des experts de renommée internationale et agréés par la Fédération des Pizzaiolos de France.

Fabriquer une pizza dans les règles de l'art
Organiser pour travailler vite
Optimiser la conservation des pizzas cuites
Elaborer une carte équilibrée et communiquer

Les différentes façons de préparer la pâte, classique, polish...

La pâte est la base d'une pizza, elle doit être légère, craquante, moelleuse et surtout facile à digérer

Les farines, françaises, italiennes, lesquelles choisir ?

Les levures et levains, les bons dosages

Le pétrissage, étape cruciale pour une pizza de qualité

L'importance des protocoles

Le boulage, essentiel pour une maturation optimale.

La Cuisson idéale sur fours gaz, bois et électrique

La conservation des pâtons et la maturation.

Garnir les pizzas

Les ingrédients jouent un rôle important

Les ingrédients, les fromages,

la sauce tomate

Le matériel

Comment le choisir, l'entretenir et l'utiliser ?

Les fours, les pétrins, les presses,

les laminoires, les logiciels et le froid

La conservation

Dans la vente à emporter ou la livraison à domicile, les clients ne consomment leurs pizzas qu'après un certain temps.

Des recettes afin d'optimiser la conservation et faciliter le réchauffage.

La carte et la communication

On peut parfaitement fabriquer la meilleure des pizzas et avoir, malgré tout un faible chiffre d'affaire. Elaborer une carte équilibrée, fixer les justes prix, l'importance de la communication, des thèmes incontournables.

