

MASTERCLASS PIZZA, BURGERS & SANDWICHES

MASTERCLASS SUR 4 JOURS

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

MODÈLES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

GAMME PIZZAS

- Pizza Italienne (3 méthodes)
- Pizza Américaine
- Pizza Telia (تيلية)
- Pizza Mexicaine
- Pizza Tendance

GARNITURES & BORDURES (PIZZA)

- Marguerite
- Viande hachée
- Végétarienne
- 4 Fromages
- Façonnage de bordures

BURGERS

- Pain burger (Buns)
- Américain burger
- Smash burger
- Burger Poulet

SANDWICHES

- Les pains sandwich (5 modèles)
- Garnitures & Crispy

SAUCES & RENTABILITÉ

- Sauces Pizza
- Sauces Sandwichs (6 modèles)
- Calcul Food Cost

Recettes de Base

LES PÂTES

- Pâtes à pizza (Italienne, Américaine, Telia)
- Pâtes à pains (Burger, 5 modèles sandwich)

LES SAUCES

- Sauce tomate classique & bases pizza
- 6 modèles de sauces d'accompagnement

LES VIANDES & GARNITURES

- Marinades pour viandes et poulet

Techniques Apprises

TRAVAIL DE LA PÂTE

- Pétrissage (3 méthodes pour la pizza)
- Fermentation et pointage
- Façonnage manuel et étalage
- Réalisation des bordures de pizza

CUISSON

- Cuisson haute température (Four à pizza)
- Technique du "Smash" sur plaque

Astuces & Contrôle

CONTRÔLE DES PÂTES

- Ajustement de l'hydratation (Pâtes à pain/ pizza)
- Contrôle de l'élasticité et de la force du pâton

CUISSON & TEXTURES

- Gestion du croustillant (Crispy) et de la jutosité (Viande)
- Contrôle de la température des plaques et des fours

- Appareil à panure (Crispy poulet)
- Préparation des steaks (Smash, Américain)

- Cuisson dorée des pains (Buns, Sandwichs)
- Friture croustillante (Crispy)

ASSEMBLAGE

- Montage équilibré (Burgers et Sandwichs)

GESTION & FOOD COST

- Standardisation des portions
- Calcul du coût de revient (Food Cost)
- Optimisation de la rentabilité