

# FORMATION PIZZA ET FAST FOOD

PROGRAMME SUR 3 MOIS

*Synthèse Générale des Compétences, Techniques, Théorie et Business*

## MODÈLES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

### GAMME PIZZAS

- Pizza Italienne (3 méthodes)
- Pizza Américaine
- Pizza Telia (تبليّة)
- Pizza Mexicaine

### GARNITURES PIZZA

- Marguerite
- Viande hachée
- Végétarienne
- 4 Fromages

### LES PAINS SNACK

- Pain burger (Buns)
- Pain Tacos (Tortilla)
- Pain Syrien & Grec
- Pain Algérien (Matlough)

### BURGERS & SANDWICHES

- Smash burger
- Américain burger
- Burger Poulet
- Sandwichs variés & Tacos

### LES SALÉS & EXTRAS

- Pâte feuilletée (Coca)
- Pâte brisée (Quiches)
- Poulet Crispy
- Frites maison & friture

Recettes & Théorie

Techniques & Hygiène

Astuces, Contrôle & Business

## LES PÂTES & LES SAUCES

- Pâtes à pizza, Buns, Syrien, Grec, Algérien, Tacos
- Pâte feuilletée & Pâte brisée
- Algérienne, Fromagère, Alfredo, Piquante
- Sauce Pesto & Sauce Burger Maison

## GARNITURES & APPAREILS

- Appareils pour salés (Quiches, Coca)
- Marinades viandes et poulet

## SCIENCE DES INGRÉDIENTS

- **La Levure** : Rôle, action et types de fermentation.
- **La Farine** : Force boulangère (W), protéines et élasticité.
- **L'Hydratation** : Calcul et impact sur la structure de la pâte.
- **Les Fromages** : Choix selon le taux d'humidité et le fondant.
- **Les Tomates** : Sélection selon l'acidité et la concentration (Brix).

## FAÇONNAGE & ÉTALAGE

- Étalage de la pizza à la main et au rouleau
- Tourage de la pâte feuilletée
- Façonnage des pains sandwiches et bordures de pizza

## CUISSON, FRITURE & ASSEMBLAGE

- Cuisson haute température (Pizza)
- Technique du "Smash" sur plaque
- Friture croustillante (Crispy, Frites)
- Montage des Tacos et architecture des Burgers

## HYGIÈNE & SÉCURITÉ (THÉORIE)

- **Normes Fast Food** : Règles d'hygiène alimentaire (HACCP).
- **Chaîne du Froid** : Réception, stockage et conservation des denrées.
- **Marche en avant** : Éviter les contaminations croisées en cuisine.
- Nettoyage et désinfection des équipements.

## CONTRÔLE DES PÂTES & CUISSONS

- Gestion de l'hydratation selon le type de pain
- Contrôle de la fermentation (pointage/apprêt)
- Maîtrise des bains d'huile (température)
- Conservation du croustillant post-cuisson

## BUSINESS & RENTABILITÉ

- **Food Cost** : Calcul précis du coût de revient des recettes.
- **Standardisation** : Fiches techniques et pesée des portions (viandes, frites, sauces) pour des marges constantes.
- **Optimisation** : Réduction des pertes (gaspillage alimentaire) et maximisation de la rentabilité.
- **Lancement** : Conseils pratiques pour la gestion quotidienne d'un Fast Food/Pizzeria.