Les bases de la cuisine italienne

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1802320F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

Acquérir des techniques de base nécessaires et de savoir-faire indispensables pour la fabrication de pizzas et des pâtes fraîches
La fabrication de la pâte de base à la main
L'élaboration des préparations de base
Les techniques de cuissons
L'organisation du travail et la mise en place

Programme

La fabrication des pizzas de base : Composition et fabrication de la pâte de base à la main, ; Fermentation, fabrication des pâtons et formation des disques
Les modes de cuisson ; Confection et cuisson de différentes recettes de pizzas ; Confection des garnitures de base ; Les produits semi-élaborés et leur utilisation
Notions HACCP
La fabrication des pâtes de base : Fabrication de la pâte de base ; Confection, découpe suivant leurs utilisations
Maîtrise des cuissons ; Élaboration des recettes de base : lasagnes bolognaises, tagliatelles à la carbonara
Notions HACCP

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209442S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802320F