

#HORECA

✓ **BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE**

PIZZAIOLO (PIZZABAKKER)

€ 889,35 incl. BTW

OMSCHRIJVING

Omschrijving

Het ideale deegrecept, de ideale mix van ingrediënten, de finesses van de bereiding van de pizza, de bodem zoals voorgeschreven voor de perfecte pizza.

In één week tijd leer je de basis van een echte pizzabakker/**pizzaiolo**.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Pizzabakkers, bakkers, restauranthouders, traiteurs, ...

Methodologie

Je gaat in deze lessen actief aan de slag gelieve aangepaste kledij/materiaal mee te brengen zijnde:

- een schort en/of koksjas
- 2-tal handdoeken
- een officemes

PROGRAMMA

Dag 1:

- Geschiedenis van de pizza
- De basis ingrediënten van de pizza: bloem, gist, water, olie en zout
- Soorten bloem en hun specifieke eigenschappen
- Het maken van een eerste deeg

Dag 2:

- Het maken van een pizza classica
- Het deeg van de pizza: handmatig, mechanisch, gisting, rijping en stijging van het deeg
- Kneed- en roltechnieken
- Apparatuur

Dag 3:

- Het maken van een pizza in schaal en het oefen van het stretchen van de pizza classica

Dag 4:

- Het maken van een pizza napoletana en het stretchen van de pizza classica
- Pizza topping: tomaat, mozzarella, kaas, olie, specerijen en kruiden, verschillende ingrediënten voor toppings: groenten, vlees, crème en ingeblikte producten

Dag 5:

- Herhaling van de leerstof en een pizzabakken naar keuze voor enkele juryleden

PRAKTISCH

[Lesdata](#)[Locatie](#)[Contact](#)

Datum	Startuur	Einduur	Syntra West Brugge Spoorwegstraat 14 8200 Brugge	T: 078/353 653 F: 050/403061 info@syntrawest.be
maandag 02/12/2019	09:30	12:30		
maandag 02/12/2019	13:00	16:00		
dinsdag 03/12/2019	09:30	12:30		
dinsdag 03/12/2019	13:00	16:00		
woensdag 04/12/2019	09:30	12:30		
woensdag 04/12/2019	13:00	16:00		
donderdag 05/12/2019	09:30	12:30		
donderdag 05/12/2019	13:00	16:00		
vrijdag 06/12/2019	09:30	12:30		
vrijdag 06/12/2019	13:00	16:00		

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

DOCENT



Pizzalegende en meesterpizzabakker **Massimo Quondamatteo** heeft een eigen pizzaschool in het Italiaanse Fermo (Marche) waar hij jaarlijks verschillende pizzaiolo's opleidt. Daarnaast reist Massimo de wereld rond om mensen bij te staan in het opstarten van hun zaak.



Aroldo Lacomelli, eigenaar van restaurant Il Destino in Meeuwen, heeft jaren geleden zelf een pizzabakkersopleiding gekregen in Italië. Als restauranthouder en geschoold pizzaiolo kent hij ondertussen het geheim van een authentieke, klassieke pizza.