

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

PIZZAIOLO (PIZZABAKKER) DE PERFECTE PIZZA

€ 918,39 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

10 sessie(s) vanaf maandag 30/05/2022 - Brugge

Lesdata voor Brugge vanaf maandag 30/05/2022

Datum	Startuur	Einduur
maandag 30/05/2022	09:30	12:30
maandag 30/05/2022	13:00	16:00
dinsdag 31/05/2022	09:30	12:30
dinsdag 31/05/2022	13:00	16:00
woensdag 01/06/2022	09:30	12:30
woensdag 01/06/2022	13:00	16:00
donderdag 02/06/2022	09:30	12:30
donderdag 02/06/2022	13:00	16:00
vrijdag 03/06/2022	09:30	12:30
vrijdag 03/06/2022	13:00	16:00

Locatie

Syntra West Brugge
Spoorwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

Lesdata voor Brugge vanaf maandag 29/11/2021

Datum	Startuur	Einduur
maandag 29/11/2021	09:30	12:30
maandag 29/11/2021	13:00	16:00
dinsdag 30/11/2021	09:30	12:30
dinsdag 30/11/2021	13:00	16:00
woensdag 01/12/2021	09:30	12:30
woensdag 01/12/2021	13:00	16:00
donderdag 02/12/2021	09:30	12:30
donderdag 02/12/2021	13:00	16:00
vrijdag 03/12/2021	09:30	12:30
vrijdag 03/12/2021	13:00	16:00

Locatie

Syntra West Brugge
Spoorwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

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.