

Atelier cuisine : la pizza Romaine

In Pizza We Crust !



Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Il s'agit d'une formation démonstration/participative : au côté du formateur, les participants confectionneront d'une grande pizza de A à Z, dans les règles de l'art. A la fin du cours, ils repartiront avec leur pâte, pétrie, qu'ils pourront garnir et cuire chez eux. La formation abordera les thématiques suivantes :

- Les bons conseils pour la réalisation d'une bonne pâte à pizza.
- Le choix des farines.
- Le pétrissage.
- Les différentes garnitures de qualité.
- La cuisson.

PROGRAMME :

- Introduction aux pizzas romaines.
- Explication entre les différents types de pizzas.
- Réalisation d'une pâte à pizza.
- Réglage des différents matériels (pétrin, four, ...)
- Réalisation des pizzas : recettes classiques style Margherita, etc ... et les produits qui mettent en valeur la culture Romaine.
- Cuisson de la pizza.
- Dégustation, tous ensemble de la pizza réalisée.

Notre formateur : Monsieur Pino Russo est un jeune pizzaïolo de 22 ans originaire de Valle Fiorita, en Calabre, qui a su allier tradition et innovation pour se faire un nom dans le monde de la gastronomie. Arrivé en Belgique à l'âge de 12 ans, il intègre la pizzeria familiale, Russopizza, située à La Louvière, où il développe sa passion pour la pizza. En 2024 et 2025, Pino est élu meilleur pizzaïolo de Belgique lors du championnat du monde de pizza sans frontières à Rimini, en Italie. Il décroche également la première place dans la catégorie "pizza ronde romaine", s'attirant le titre honorifique de "roi des pizzas romaines".

objectif

- Comprendre les différentes étapes nécessaires pour réaliser une bonne pizza.
- Comprendre les procédés de réalisation de plusieurs types de pizzas avec une seule pâte.
- Faire le bon choix de farine.
- Confectionner une pâte à pizza de qualité (la maturation, le pétrissage et le pointage).
- Garnir correctement une pizza avec des produits de qualité.
- Maîtriser les différentes cuissons en fonction des produits.

Détails sur la formation:

Public cible

Amateurs de cuisine italienne qui souhaitent apprendre la réalisation de pizzas Romaines dans les règles de l'art.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 99 €

Durée: 4h00

Dates:

- 20-04-2026

- 21-09-2026

- 15-02-2027

Horaire : le lundi soir de 17h30 à 21h30

Lieu : efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

Places: Min. 8 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

Le coût de la formation est à payer à l'inscription.

Tenue et matériel :

Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit. Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).

Prévoir une boîte pour emporter vos préparations.