Atelier cuisine : la pizza napolitaine

Slice, slice, baby !

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 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 napolitaines.
- Réalisation d’une pâte à pizza.
- Réglage des différents matériels (pétrin, four, …)
- Réalisation des pizzas typiquement napolitaines selon les différentes saisons et de quelques pizzas "gastronomiques"
- Cuisson de la pizza.
- Dégustation, tous ensemble de la pizza réalisée.

Notre formateur : Monsieur Pino Russo, sacré triple champion du monde à 23 ans de la pizza ronde et roi de la pizza romaine.
Pino grandit dans la cuisine du restaurant familial à Vallefioria dans les Calabres et se passionne très vite pour la gastronomie. A 18 ans, il retourne en Belgique et rejoint le restaurant bien connu de ses parents le Russopizza à Houdeng pour travailler comme pizzaïolo aux côtés de son père. Après sa consécration sur la plus haute marche du podium, Pino donne des des formations en France, en Italie et à l’efp !

objectif

Comprendre les différentes étapes nécessaires pour réaliser une bonne pizza.
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.
Maitriser les différentes cuissons en fonction des produits.

Détails sur la formation:

Public cible

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

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 99 €

Durée: 4h00

Dates:
• 23-11-2026
• 19-04-2027
Horaire : de 17h30 à 21h30
Lieu : efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

Places: Min. 8 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

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 boite pour emporter vos préparations.

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