



Das
Intensiv-
seminar

Der Pizzaiolokurs

Pizza, Antipasti, Focaccia & Co

Ziele

In diesem Seminar erlernen Sie das klassische Handwerk des Pizza-Backens. Zusätzlich werden Sie in die Kunst der Herstellung von Focaccia, von mediterranen Antipasti und hausgemachter Pasta sowie anderen raffinierten italienischen Kreationen eingeführt. Natürlich erlangen Sie nebst den praktischen Grundkenntnissen auch das theoretische Wissen rund um all diese Spezialitäten.

Themen

- Italianità – Die italienische Tafelkultur
- Grundlagen der Preiskalkulation
- Geschichte und Tradition der Pizza
- Die Rolle des Pizzaiolo
- Hygiene und Organisation in der Küche
- Die Basis der Pizza – Teigmischungen
- Die Welt der Pizza-Akrobatik
- Zutaten und Zubereitung
- Das Backen
- Focaccia, Ciabatta oder Piadina?
- Die klassischen Antipasti
- Der moderne, italienische Fingerfood
- Klassische italienische Pasta-Spezialitäten
- Klassische italienische Vorspeisen

Dauer

5 Tage, jeweils 09.00 bis 17.00 Uhr

Durchführungsorte

Cosimos Spezialitäten Pizzafachschule und Hotelfachschule Belvoirpark

Zielgruppe

Köche, Pizzaioli, Hilfsköche, Hobby-Köche.
Gute mündliche Deutschkenntnisse sind erforderlich.

Zertifikat

Zum Schluss des Seminars absolvieren Sie eine Prüfung, die Ihnen ermöglicht, das GastroSuisse Zertifikat als Pizzaiolo zu erlangen.

Preis

CHF 1'150.–

Darin inbegriffen sind folgende Leistungen:

5 Tage Seminar, sämtliche Seminarunterlagen, Zertifikat, Pausenverpflegung und Arbeitskleidung



Cosimo Bruno

Pizza-Trainer
Gründer Cosimos
Spezialitäten Pizzafachschule



Martina Walker

Qualitätsverantwortliche
ZFV-Unternehmungen



Manfred Stevens

Küchen-Fachlehrer,
Eidg. dipl. Küchenchef,
Fachexperte Hotelfachschule
Belvoirpark Zürich

Rückmeldungen von ehemaligen Teilnehmern zum Seminar

«Cosimo Bruno ist ein sehr erfahrener Pizzaiolo mit viel Fachwissen und Humor.»

«Der Kurs hat mir sehr viel gebracht, obwohl wir nur eine Woche Zeit hatten.»

«Wir waren immer sehr gut betreut und konnten all unsere Fragen stellen.»

«Ich freue mich, all das Gelernte nun in der Praxis umzusetzen!»

«Alle Referenten haben sich sehr bemüht, dass wir alle genug Praxiserfahrung sammeln konnten.»

Anmeldung

Sie melden sich mit der Anmeldekarte oder online auf www.gastrosuisse.ch an und erhalten von uns eine Bestätigung. 10 Tage vor Seminarbeginn erhalten Sie die Einladung mit den detaillierten Informationen. Die Seminargebühr ist vor dem Seminar zu bezahlen.

Abmeldung

Ihre Abmeldung senden Sie in schriftlicher Form an die unten aufgeführte Adresse. Bei Stornierung von weniger als 21 Tagen vor Seminarbeginn werden CHF 150, bei weniger als 14 Tagen oder bei Nichterscheinen wird der ganze Seminarpreis verrechnet.

Noch Fragen?

GastroSuisse
Berufsbildung und Dienstleistungen
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

Telefon 0848 377 111 / Telefax 0848 377 112

weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

© GastroSuisse