



Cosimos-pizzafachschule

Pizza-Akrobatikschule

Vermittlung

Beratung

Promotion

Catering

www.cosimos-pizzafachschule.ch cbruno@bluewin.ch natel.079.7908088

No Profit Pizzafachschule.

Ausbildungsziele nach den Bedürfnissen der Unternehmungen und des Arbeitsmarktes

Von der Pizzeria oder dem Restaurant-Pizzeria bis zum Pizzaexpress und dem Verkauf über die Gasse sind unzählige sowie auch vielfältige Einrichtungen zu finden, die sich dem Pizzaverkauf zugewandt haben.

Es ist eine Tatsache, dass die Pizza heute eine echte Alternative in der Gastronomie darstellt. Ein Gericht, das vom Gesichtspunkt der Ernährung vollkommen ausgewogen ist bei mehr als erschwinglichen Preisen. Somit hält der Umsatz auch schwierigen Wirtschaftslagen stand. Zudem ist die Nachfrage an Fachkräften hoch im Vergleich zum spärlichen Angebot an meist nicht qualifizierten Arbeitskräften. Der betroffene Arbeitsmarkt benötigt Professionalität und nicht Improvisation. Der **qualifizierte Pizzaiolo** qualifiziert auch die Pizzeria und verbessert dadurch das Gastgewerbe, was sich auch auf das Ansehen positiv auswirkt.

Der Pizzaiolo für die Schweiz: ein Lehrgang, der in vollem Umfang den Bedürfnissen des italienischsprachigen wie auch deutschsprachigen Arbeitsmarktes gerecht werden will.

Antwort auf die Bedürfnisse der potentiellen Teilnehmer und Teilnehmerinnen

Der Kurs wird den Bedürfnissen von Jugendlichen und Erwachsenen gerecht, die eine Berufsausbildung benötigen, welche ihnen unmittelbar zur Wiedereingliederung in den Arbeitsmarkt verhilft. Sie werden sich allgemeine Kenntnisse über das nationale wie auch ausländische Gastgewerbe aneignen, sowie spezifische Kenntnisse über den Zweig der „Weissen Kunst“ erwerben. Der Lehrgang wird die Teilnehmer somit zum **professionellen Pizzaiolo** ausbilden. Wie die Erfahrung gezeigt hat, handelt es sich hierbei um eine sehr gefragte Qualifikation, die zu einer gut bezahlten Arbeit befähigt und auch die Möglichkeit eines selbständigen Erwerbs eröffnet.

Konkrete Beschäftigungsaussichten

Die Arbeitsmöglichkeiten am Schluss des Lehrgangs sind realistisch, da die direkten Anfragen von Arbeitgebern an die Schule sehr zahlreich sind. Durch die Eröffnung der **Pizza Fachschule** wird die Zahl der Anfragen in der Schweiz bestimmt noch zunehmen. **Die Pizza Fachschule** ist es daher ein Anliegen, eine fachgerechte und korrekte **Eingliederung in die Arbeitswelt** zu ermöglichen.

Berufsprofil

Der Pizzaiolo war bis anhin meist eine charakteristische, oft auch folkloristische Figur, die zwar geschickt, phantasievoll und sympathisch ist, jedoch vielfach nur über geringe Fachkenntnisse verfügt. Diese sind, obwohl auch die Improvisation einen wichtigen Platz einnimmt, von grosser Wichtigkeit, da auch im Gastgewerbe immer mehr qualifizierte Arbeitskräfte gefragt sind. Das Berufsprofil des Pizzaiolo ergibt sich somit aus den Bedürfnissen des Arbeitsmarktes, wie sie von den Arbeitgebern und Konsumenten ausgedrückt werden. Diese verlangen nicht nur handwerkliches Geschick sondern auch **tiefere Fachkenntnisse**. So muss heute ein Pizzaiolo in der Lage sein, alle Arbeitsprozesse in einer Pizzeria zu beherrschen: Entwickeln eines Produktes, richtige Wahl der Zutaten und Maschinen, Herstellen und Backen der Pizza, Vermarktung des Produktes.

Eine Gehfrachter Beruf . !!!!!!!!



FACHSPEZIFISCHE THEMEN

Soziale und kulturelle Aspekte der Pizza

- Geschichte, Tradition und Verbreitung der Pizza
- Der Pizzabäcker, eine energiegeladene Figur
- Bactero Lebensmittelhygiene
-

Die Basis der Pizza

- Das Mehl
- Die Hefe
- Das Wasser
- Das Salz

Die Teigmischung

- Das manuelle Mischen
- Das maschinelle Mischen
- Das direkte Mischen
- Das indirekte Mischen
- Die Gärung der Mischung
- Die Reife der Mischung
- Die Werkzeuge

Die Teigkugeln für die Pizza

- Zubereitung der Kugeln
- Werkzeug für die Kugeln
- Das Aufbewahren
- Das Aufgehen des Teiges
- Regeneration
- Rückgewinnung

Der Pizzabelag

- Zutaten
- Methoden und Sequenzen
- Das optimale Gewicht

Zubereitung und Backen

- Das Backen: Aspekte und Phänomene
- Die Oefen
- Die Werkzeuge

Getränke in der Pizzeria

- Alkoholfreie Getränke
- Der Wein
- Das Bier

