
COSIMOS

Spezialitäten
Pizzafachschule

•



Kursprogramm 2012
Events
Hobbykurse
Ausbildung
Weiterbildung



L'arte
di mangiare
bene

Liebe Freunde der Italianità

Was unterscheidet eine gute von einer sehr guten Pizza? Die einen sagen, der Teig sei entscheidend, andere bewerten das, was oben drauf liegt. Wieder andere behaupten, der Ofen mache den grossen Unterschied aus. Wir behaupten: Eine wirklich gute Pizza gelingt nur dann, wenn der Pizzaiolo mit Herzblut, italienischem Temperament und Überzeugung seiner Berufung nachgeht. Und genau hierfür steht Cosimos.

Lassen Sie sich von uns in die Kunst des Pizzahandwerks einführen - sei es im Rahmen eines Teamevents, sei es aus purer Freude an der italienischen Küche, sei es, weil Sie sich beruflich neu ausrichten oder weiterbilden möchten. Wir bringen ein Stück echte Italianità in Ihre Küche und lassen Sie dabei die italienische Lebens- und Genussfreude spüren.

Ihr Cosimo Bruno

A handwritten signature in red ink that reads "Cosimo Bruno". The signature is written in a cursive, flowing style.

Pizzaevent

Erleben Sie das unvergleichliche italienische Lebensgefühl und verbringen Sie zusammen mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, Arbeitskollegen, Nachbarn oder Vereinskameraden vergnügte Stunden beim Kneten, Belegen und Backen Ihrer Pizza.



Kursart	Pizzaevent
Inhalt	Kurze Einführung in die Geschichte der Pizza, Teigherstellung, Gärprozess, Teigbearbeitung, Pizzabelag, Backprozess und Degustation
Nachweis	Kursbestätigung
Anzahl Personen	6 bis 12
Kursdauer	Ca. 4 Stunden
Kurszeiten	Nach Absprache
Kursleitung	Cosimo Bruno
Kursort	Cosimos, Geerenweg 2, CH-8048 Zürich
Kursdaten	Nach Absprache
Kurskosten	CHF 100.- pro Person

Hobby Pizzaiolokurs

Damit Sie auch zu Hause beim Pizza backen brillieren können, lüften wir für Sie das Geheimnis des Pizzaiolohandwerks und zeigen Ihnen, wie man eine echte Traditionspizza zubereitet.



Kursart	Hobbykurs
Inhalt	Kurze Einführung in die Geschichte der Pizza, Teigherstellung, Gärprozess, Teigbearbeitung, Pizzabelag, Backprozess und Degustation
Nachweis	Kursbestätigung
Anzahl Personen	5 bis 10
Kursdauer	1 Tag
Kurszeiten	Samstag, 09.00 bis 15.00 Uhr
Kursleitung	Cosimo Bruno
Kursort	Cosimos, Geerenweg 2, CH-8048 Zürich
Kursdaten	14.01.2012 / 18.02.2012 / 17.03.2012 / 21.04.2012 / 26.05.2012 / 14.07.2012 25.08.2012 / 16.09.2012 / 27.10.2012 / 24.11.2012 / 08.12.2012
Kurskosten	CHF 150.- pro Person
Besonderes	Jeder Teilnehmer bringt sein eigenes Backblech mit.

Pizzaioloseminar

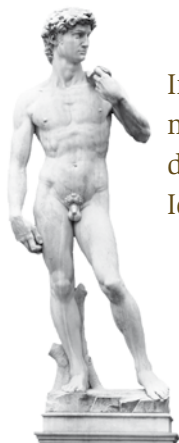
Das Einstiegsseminar für Pizzaiolos richtet sich an Personen, die sich aus beruflichen oder privaten Gründen vertieft mit der Pizzabackkunst auseinandersetzen möchten. Vorkenntnisse sind von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Kursart	Ausbildung
Inhalt	Pizzageschichte, Rohstoffe, Teiggeschichte, Teigherstellung, Gärprozess, Teigbearbeitung, Pizzabelag, Backprozess, Hygiene, Lebensmittelgesetzgebung und Prüfung (Theorie und Praxis)
Nachweis	Kursdiplom / Kursbestätigung *
Anzahl Personen	3 bis 7
Kursdauer	2 Wochen
Kurszeiten	Montag bis Freitag, 08.30 bis 16.00 Uhr
Kursleitung	Cosimo Bruno
Kursort	Cosimos, Geerenweg 2, CH-8048 Zürich
Kursdaten	09.01. bis 20.01.2012 / 13.02. bis 24.02.2012 / 12.03. bis 23.03.2012 09.04. bis 20.04.2012 / 07.05. bis 18.05.2012 / 02.07. bis 13.07.2012 20.08. bis 31.08.2012 / 08.10. bis 19.10.2012 / 12.11. bis 23.11.2012 03.12. bis 14.12.2012
Kurskosten	CHF 1900.- pro Person

* Die Kursteilnehmer absolvieren eine schriftliche und eine mündliche Abschlussprüfung. Das Kursdiplom wird nur nach bestandener Prüfung ausgestellt. Wer die Prüfung nicht besteht, erhält eine Kursbestätigung.

GastroSuisse

Weiterbildungsseminar



In nur fünf Tagen werden am Intensivkurs für Gastronomiefachleute verschiedenste Themenbereiche rund um die Produkte Pizza, Focaccia und Piadina vertieft sowie Ideen für deren Einsatz im kulinarischen Alltag vermittelt.

Kursart	Weiterbildung
Inhalt	Pizzageschichte, Teigherstellung, Gärprozess, Teigbearbeitung, Pizzabelag, Backprozess, Zubereitung der Focaccia und der Piadina
Nachweis	Kursdiplom / Kursbestätigung*
Anzahl Personen	5 bis 10
Kursdauer	5 Tage
Kurszeiten	09.00 bis 17.00 Uhr
Kursleitung	Cosimo Bruno
Kursort	Belvoirpark Hotelfachschule, Seestrasse 141, CH-8002 Zürich
Kursdaten	11.06. bis 15.06.2012 / 03.09. bis 07.09.2012
Kurskosten	CHF 1050.- pro Person

* Die Kursteilnehmer absolvieren eine schriftliche und eine mündliche Abschlussprüfung. Das Kursdiplom wird nur nach bestandener Prüfung ausgestellt. Wer die Prüfung nicht besteht, erhält eine Kursbestätigung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anmeldung

Anmeldungen werden mit beiliegendem Anmeldeformular, per E-Mail oder auf unserer Website www.cosimos.ch entgegengenommen. Die Anmeldung muss spätestens eine Woche vor Kursbeginn erfolgen.

Annulation durch den Kunden

Eine Annulation bis fünf Tage vor Kursbeginn ist kostenlos. Sie hat schriftlich zu erfolgen. Erfolgt die Annulation weniger als fünf Tage vor Kursbeginn, werden Administrationskosten in der Höhe von CHF 100.– verrechnet. Bei einer Annulation weniger als zwei Tage vor Kursbeginn sowie bei Nichterscheinen, werden die gesamten Kursgebühren in Rechnung gestellt.

Zahlungsbedingungen

In den Kursgebühren inbegriffen sind Lehrmittel, Arbeitsbekleidung und Verpflegung. Der gesamte Betrag ist zahlbar innerhalb von 20 Tagen nach Ausstellung der Rechnung, spätestens jedoch fünf Tage vor Kursbeginn.

Annulation durch Cosimos

Bei ungenügender Teilnehmerzahl behält sich Cosimos vor, einen Kurs abzusagen. Die Kursteilnehmer werden rechtzeitig darüber informiert. Der Kunde kann in diesem Fall eine Umbuchung vornehmen oder sich einen Gutschein für einen späteren Kurs ausstellen lassen. Kommt für den Kunden keine dieser beiden Möglichkeiten in Frage, werden bereits einbezahlte Kursgebühren vollumfänglich zurückerstattet. Ersatzansprüche der Kursteilnehmer sind ausgeschlossen.



Pizza ist Geschick.
Cosimos ist Kultur.



Geerenweg 2, CH-8048 Zürich
T +41 43 343 12 13
info@cosimos.ch, www.cosimos.ch
