



Don Camillo

DA STECKT ITALIEN DRIN!



**WERDEN SIE
FRANCHISE-PARTNER!**

Ob Sie Existenzgründer sind, oder schon einen bestehenden aktiven Betrieb haben und sich neu orientieren wollen - lassen Sie sich vom DON CAMILLO-Konzept begeistern und werden Sie erfolgreicher Franchisepartner unseres Unternehmens!

Den Erfolg gibt es dabei „auf Rezept“:
Mediterrane Küche in bewährter DON CAMILLO-Qualität!
Knusprige Pizza aus dem Holzofen, belegt mit feinen italienischen Zutaten. Köstliche Pasta, knackige Salate, verführerische Desserts und cremiger Illy-Kaffee.

Profitieren Sie von unserem
erfolgserprobten Konzept,
den fundierten Erfahrungen,
einer geschützten Marke und
einem einheitlichen Werbeauftritt.

Ergreifen Sie die Möglichkeit,
sich als Franchise-Partner von DON CAMILLO
eine erfolgreiche Zukunft in der Gastronomie aufzubauen

Wenn Sie Interesse haben, schreiben Sie bitte an:

DON CAMILLO

DC Gastro GmbH, A-8041 Graz, Neufeldweg 181
oder per E-Mail: office@doncamillo.at

www.doncamillo.at



PIZZASCHULE.at

PIZZASCHULE.at

Die erste österreichische Pizzaschule!

Die erste österreichische Pizzaschule!



PIZZASCHULE.at

Neufeldweg 181
8041 Graz

Anmeldung

mail: office@pizzaschule.at
Tel: 0043 316 84 54 96

Info

www.pizzaschule.at

- ■ ■ Ausbildung zum Pizzakoch
- ■ ■ Abendkurse für Hobbyköche
- ■ ■ Workshops
- ■ ■ Schulvorführungen
- ■ ■ Belegtechniken
- ■ ■ Kunst der Pastaherstellung

www.pizzaschule.at



PIZZASCHULE.at



Faszination Pizza - Eine süditalienische Mahlzeit erobert die ganze Welt

Ob als kleiner Snack unterwegs, als Hauptmahlzeit am Familientisch oder als kulinarisches Erlebnis in einer guten Pizzeria – kein anderes Gericht hat in der westlichen Welt eine derartige Beliebtheit und Verbreitung gefunden wie die Pizza. Heute ist die Pizza, gleich hinter den Hamburgern die am häufigsten geordnete Speise weltweit und wird in unendlich vielen Beleg-Variationen angeboten.



Geschichte der Pizza:

Jahr 1000: Erste Zeichnungen von flachem Brot (Pizza)

Jahr 1830: Eröffnung der ersten Pizzeria in Neapel

Jahr 1895: Eröffnung der ersten Pizzeria in New York

Jahr 2011: Gründung der ersten österreichischen Pizzaschule

Pizza ist nicht gleich Pizza

Die Schule bietet nicht nur **Abendkurse für Hobbyköche** sondern auch eine **1-monatige Ausbildung zum Pizzakoch mit Zertifikat**.

Die Schule wendet sich auch an arbeitsuchende Menschen. Mit einem Diplom können sie ihre Chance auf dem Arbeitsmarkt verbessern und so leichter eine Arbeitsstelle finden. Ebenso steht der Weg in die Selbständigkeit mit einem Imbiss oder einer Pizzeria offen.

Schon lange ist die Pizza nicht mehr das Metier der Italiener! Der **ersten Österreichischen Pizzaschule** ist es ein Anliegen, Interessierten die Geheimnisse der wahren Pizzakunst beizubringen.

Wir freuen uns den aus TV-Total und Supertalent bekannten **Pizza-Akrobatik-Weltmeister Umberto Napolitano** als Vortragenden an unserer Pizzaschule begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich von ihm in die Kunst des Pizza backens einführen!

Pizzaioloausbildung

Ausbildungsumfang:

- **Arbeitssicherheit:** Verhütung von Arbeitsunfällen
- **Hygiene:** Hygienisch einwandfreier Umgang mit Lebensmitteln, Einhalten von Kühlketten, einwandfreie Produktion, korrekte Lagerung
- **Rohstofflehre:** Aufbau eines Getreidekorns, Meersalz, Fette und Öle – vor allem Olivenöl, Mozzarella, Tomaten
- **Teigherstellung:** Berechnung der idealen Teigtemperatur, Teigrezepte
- **Belegungsarten** der Pizzen
- **Backzeiten** bei Elektro- oder Holzofen
- **Kalkulationen und Rezepturen**
- **Tipps und Tricks**
- **Geschichte der Pizza**
- **Grundkenntnisse** zur Herstellung verschiedener **italienischer Rezepturen** für Pizza, Pasta und Brot. Weiters die Zubereitung diverser Saucen und Grundkenntnisse mediterraner Fisch und Fleischgerichte.

