

prima programmazione **2025**

sabato 4 gennaio ore 14.30/17.30
Stasera cucino io:
Prodotti da forno
corso per genitori e figli

lunedì 20 gennaio ore 18.30/22.00
Pizza e tutte le sue varianti
 Pizzaiola Paola Guerrieri

lunedì 20 gennaio ore 19.00/22.00
Le verdure... quelle serie
 chef Stefano Ruggeri

sabato 25 gennaio ore 9.30/13.00
Corso di sfoglia colorata
 un mondo di colori!
 con Simona

sabato 25 gennaio ore 15.00/17.30
Stasera cucino io:
La sfoglia colorata
corso per genitori e figli

lunedì 27 gennaio ore 19.00/22.00
I risotti
 chef Stefano Ruggeri

giovedì 30 gennaio ore 19.00/22.00
Cucina Thailandese
 chef Diego Venturi

mercoledì 5 febbraio ore 19.00/22.00
Corso Base di Cucina > 6 lezioni
 chef Cristian Gurioli

martedì 11 febbraio ore 19.00/22.00
Corso di Cucina: Il Pesce > 3 lezioni
 chef Stefano Ruggeri

mercoledì 12 febbraio ore 18.30/22.00
Corso Stuzzichini per buffet
 con Simona

giovedì 13 Febbraio ore 19.00/22.00
La mia Cucina Asiatica
 chef Diego Venturi

venerdì 14 Febbraio ore 19.00/22.00
S. Valentino in cucina
 corso per coppie
 con Simona e Jack

sabato 22 Febbraio ore 15.00/17.00
Cupcake multicolor di carnevale
corso bambini con ALICE "cuocadè"

domenica 2 marzo ore 10.00/16.00
Corso di panificazione:
le forme del pane, pizza, focaccia...
 panificatore Thomas Giardini

giovedì 6 marzo ore 19.00/22.00
Corso di cucina Vegana
 chef Diego Venturi

sabato 29 marzo ore 15.00/17.00
Ciambelline zebbrate
corso bambini con ALICE "cuocadè"

sabato 12 aprile ore 15.00/17.00
Biscotti Pasquali decorati
corso bambini con ALICE "cuocadè"

domenica 1 maggio ore 10.00/16.00
Corso lievitati dolci e salati
 panificatore Thomas Giardini

lunedì 8 settembre ore 13.00/19.00
La mia Apericena:
mignon, torte salate e sfiziose
 Pastrychef Samuele Savioli **NOVITA' 2024**

data da definire
Corso Cucina Veloce
5 condimenti x 5 formati da pasta
 con Giacomo Barbi

data da definire
Corso di panificazione SENZA GLUTINE
 docente Davide Deraco

data da definire
La zucca: menù dall'antipasto al dolce
 con Giacomo Barbi

data da definire
Corso di Cucina Giapponese: Sushi
 con Elisabetta Arcari

data da definire
 | **Corso Sfoglia e tortellino in un giorno** |

data da definire
Corso di cucina Americana
 con Giacomo Barbi

data da definire
Corso di Cucina Giapponese: Ramen
 con Elisabetta Arcari

data da definire
Corso Cucina Veloce
5 condimenti x 5 formati da pasta
 con Giacomo Barbi



Natale 2024
Regala
un corso di cucina



lunedì 13 gennaio 2025 ore 10.00
CORSO PIZZA
TRADIZIONALE NAPOLETANA
CONTEMPORANEA

corso professionale con
Paola Guerrieri e Giuseppe Ottolano

Corso di
Sfoglia Professionale

lunedì 13 gennaio 2025 ore 8.30
 corso settimanale di 40 ore

cambia la tua vita!!!

La consapevolezza in cucina, un corso a 360° per chi vuole aprire un laboratorio o un negozio, per chi già lavorando nella ristorazione si vuole specializzare in questa antica arte.

I punti di forza dei nostri corsi professionali sono:

- un corpo docente consapevole delle richieste del mondo del lavoro
- un percorso progettato con esperti del settore
- un confronto continuo con le associazioni di settore

