



NATALE 2022

REGALA UN CORSO DI CUCINA



un regalo veloce e pratico
un buono personalizzato
per un corso di cucina,
ricevilo subito con un "click"



ecco la prima programmazione dei corsi 2023,
tanti altri corsi saranno inseriti a breve

giovedì 11 gennaio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 14 gennaio ore 10.00/13.00
| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 18 gennaio ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** |
Pizzaiola Paola Guerrieri

lunedì 23 gennaio ore 18.45/22.00
| **Corso di Sfoglia Base** | 3 lezioni
docente Vera Piler

lunedì 6 febbraio ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** |
Pizzaiola Paola Guerrieri

giovedì 9 febbraio ore 19.00/22.00
| **Corso La Carne** | 2 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 11 febbraio ore 10.00/13.00
| **Tigelle, crescentine e gnocco ripieno** |
con Vera Piler e Simona Guerra

sabato 11 febbraio ore 15.00/18.00
| **I Dolci di Carnevale** |
con Stefano Chiara

martedì 14 febbraio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina per Coppie** |
con Simona e Jack

sabato 18 febbraio ore 10.00/12.30
| **Corso di Cucina Giapponese** |
con Elisabetta Arcari

sabato 18 febbraio ore 14.30/18.30
| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

giovedì 23 febbraio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina: PAELLA** |
chef Cristian Gurioli

sabato 23 febbraio ore 9.00/17.00
| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfoglina Vera Piler

sabato 4 marzo ore 15.00/18.00
| **DOLCEMELA: dolci con le mele** |
con Stefano Chiara

sabato 11 marzo ore 10.00/18.00 **Novità**
domenica 12 marzo ore 8.00/17.30
| **La Colomba a lievitazione naturale** |
pastrychef Fabio Franco

giovedì 16 marzo ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Avanzato** | 3 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 15 aprile ore 14.30/18.30
| **Corso di Pasticceria Base** | 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini



Corsi Speciali!!!

Corso Alimentarista
lunedì 31 gennaio 2023 ore 17.30

**CORSO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO
IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Corso di 3 ore con valutazione finale,
alla fine del corso verrà consegnato:
Attestato di Formazione Alimentarista
riconosciuto ai sensi della L.R.N. 11/2003
(valida per la Regione Emilia Romagna)

**Corso di
Sfoglia Professionale**

lunedì 6 marzo 2023 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.

