



corsi online in diretta

martedì 21 settembre 2021 ore 18.30/20.30
| **Corso di pasticceria: La pasta frolla** |
chef Chloe Facchini

martedì 28 settembre ore 18.30/20.30
| **Corso di pasticceria:
Pan di Spagna e Daquoise** |
chef Chloe Facchini

martedì 5 ottobre ore 18.30/20.30
| **Corso di pasticceria: La Pasta sfoglia** |
chef Chloe Facchini

sabato 9 ottobre ore 16.00/18.00
| **Corso: pizza e pane fatti in casa** |
fornaio Stefano chiara

martedì 12 ottobre ore 18.30/20.30
| **Corso di pasticceria: La Pasta choux** |
chef Chloe Facchini

martedì 19 ottobre ore 18.30/20.00
| **Le tagliatelle con ragù bolognese** |
chef Chloe Facchini

martedì 26 ottobre ore 18.30/20.00
| **Tortelloni della tradizione Bolognese
e sue varianti** |
chef Chloe Facchini

martedì 02 novembre ore 18.30/20.00
| **Brodo, tortellino e passatelli** |
chef Chloe Facchini

martedì 9 novembre ore 18.30/20.00
| **Confetture, marmellate & composte** |
chef Chloe Facchini



I corsi di Otto in Cucina si svolgono con un numero limitato di partecipanti. Ognuno ha a disposizione la propria postazione di lavoro con tutti gli strumenti e le attrezzature necessari e, in ogni fase, viene seguito attentamente dal docente che risponde a domande e curiosità. Il nostro gruppo docenti si compone di diversi professionisti, ciascuno specializzato in uno specifico settore della cucina e questo garantisce la massima professionalità e sicurezza di apprendimento. Durante il corso viene consegnata la dispensa con le preparazioni e le ricette che si faranno durante il corso.

Organizziamo corsi, show cooking, degustazioni, catering, eventi, per privati e gruppi aziendali.

Regala un corso

Festeggia in maniera diversa un'amica o un amico!!!
Regala un buono personalizzato per un fantastico corso di cucina.

segui su:



otto in cucina

Via del Giglio 25/2 Bologna ~ 333 5357265
www.ottoincucina.it - info@ottoincucina.it



-Tutte le fotografie sono state scattate da Alfredo Sartori durante i corsi @ottoincucina



corsi in presenza

domenica 12 settembre ore 9.00/17.00
| **Pane moderno con Li.Co.Li ad alta idratazione** |
docente Manuel Carbone

martedì 14 settembre ore 19.00/22.00
| **Corso "Le verdure... quelle serie"** | estate
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 15 settembre ore 19.00/22.00
| **Corso di Carne** | 2 lezioni
chef Cristian Gurioli

giovedì 16 settembre ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

martedì 21 settembre ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 22 settembre ore 18.45/21.45
| **Gli Gnocchi** |
docente Silvana Ruga

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

sabato 25 settembre ore 9.30/12.30
| **Cucina Cinese: ravioli e piadina** |
con Fu Ju Yang

sabato 25 settembre ore 15.00/19.00
| **Corso di Pasticceria Base** | 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini
mercoledì 29 settembre ore 19.00/22.00

| **Corso di Cucina Avanzato** | 4 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 2 ottobre ore 15.00/17.00
| **Cupcake: CORSO BAMBINI** |
con Simona Guerra

mercoledì 6 ottobre ore 19.00/22.00
| **Panificazione: SENZA GLUTINE** |
panificatore Davide Deraco

martedì 12 ottobre ore 19.00/22.00
| **Corso "Le verdure... quelle serie"** | autunno
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 13 ottobre ore 18.45/21.45
| **pasta fresca SENZA UOVA** | 2 lezioni
docente Silvana Ruga

sabato 16 ottobre ore 9.30/12.30
| **Cucina Cinese: 4 ricette** |
con Fu Ju Yang

martedì 19 ottobre ore 19.00/22.00
| **Corso "Autunno Gourmet"** |
chef Giuseppe Albanese

sabato 23 ottobre ore 10.00/14.00
domenica 24 ottobre ore 9.00/12.00
| **Torte Moderne** | 2 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

sabato 23 ottobre ore 15.00/19.00
| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

sabato 23 ottobre ore 15.30/18.30
| **Biscotti** |
pastrychef Stefano Chiara

martedì 26 ottobre ore 19.00/22.00
| **Corso: La Zucca in cucina** |
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 27 ottobre ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Bolognese** |
chef Cristian Gurioli

mercoledì 27 ottobre ore 19.00/22.00
| **Dolci: SENZA GLUTINE** |
docente Davide Deraco

mercoledì 3 novembre ore 19.00/22.00
| **Corso Finger Food** |
con Simona e Jack

venerdì 28 ottobre ore 19.00/22.00
| **Corso Coppie** |
con Simona e Jack

sabato 6 novembre ore 9.00/17.00
| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfoglina Vera Piler

sabato 13 novembre ore 14.30/18.00
domenica 14 novembre ore 8.00/11.30
| **Corso di Croissant Sfogliatle Bomboloni** |
pastrychef Boris Zucchini

sabato 20 novembre ore 9.30/12.30
| **Corso di Sfoglia colorata** |
docente Simona Guerra

sabato 20 novembre ore 15.00/17.30
| **Salatini per buffet: CORSO BAMBINI** |
con Simona Guerra

martedì 23 novembre ore 19.00/22.00
| **Corso "Le verdure... quelle serie"** | inverno
chef Giuseppe Albanese

martedì 30 novembre ore 19.00/22.00
| **Il pesce della Vigilia** |
chef Giuseppe Albanese

sabato 4 dicembre ore 15.00/17.30
| **Dolcetti e biscotti: CORSO BAMBINI** |
con Simona Guerra



corsi professionali

Corso Alimentarista

lunedì 6 settembre 2021 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. II/2003

Corso di Sfoglia Professionale

lunedì 6 novembre 2021 ore 9.00
40 ore di corso
+ 24 ore di laboratorio

La consapevolezza in cucina, un corso a 360° per chi
vuole aprire un laboratorio o un negozio, per chi già la-
vorando nella ristorazione si vuole specializzare in que-
sta antica arte.