

otto in cucina - calendario 2020

attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

lunedì 31 agosto ore 9.00/17.00
| **Corso di SFOGLIA PROFESSIONALE** |
40 ore di corso teorico e pratico
+ 24 ore di esperienza in laboratorio
La consapovezza in cucina, un corso a 360°
per chi vuole aprire un laboratorio/negozio,
per chi già lavorando nella ristorazione e
si vuole specializzare in questa antica arte.
chef Cristian Gurioli e Vera Piler



sabato 12 settembre ore 15.00/19.00
| **Corso di Pasticceria Base** | 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

mercoledì 16 settembre ore 18.45/22.00
| **Corso di Sfoglia Base** | 3 lezioni
sfoglina Vera Piler

mercoledì 16 settembre ore 19.30/22.30
| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

domenica 20 settembre ore 9.00/17.00
| **Corso Pane e Pizza: lievitazione mista e naturale** |
Panificatore Thomas Giardini

sabato 3 ottobre ore 9.00/17.00
| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfoglina Vera Piler

sabato 10 ottobre ore 14.30/18.00
domenica 11 ottobre ore 8.00/11.30
| **Corso di Croissant Sfogliate Bomboloni** |
pastrychef Boris Zucchini

sabato 17 ottobre ore 15.00/19.00
| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

SOCIAL

giovedì 10 settembre ore 19.00/22.00
| **Corso di coppia: la cucina che unisce** |
con Simona e Jack

giovedì 17 settembre ore 19.00/22.00
| **Corso SINGLE: l'amore si trova in cucina** |
con Simona e Jack



BAMBINI (a breve le date)

----- ore 15.00/18.00
| **Pane & Pizza: corso per bambini** |
con Simona Guerra

----- ore 15.30/18.00
| **Genitori & Figli: i colori della sfoglia** |
con Simona Guerra

----- ore 15.30/17.30
| **Per bambini: cupcake che divertimento!** |
con Simona Guerra

----- ore 15.30/17.30
| **Per bambini: sandwich, salatini e tartine!** |
con Simona Guerra



DA PROGRAMMARE

| **Finger Food: bontà in un solo boccone** |
chef Stefano Ruggeri

| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 4 lezioni
chef Giuseppe Albanese

| **Corso cioccolato** |
Mâitre Chocolatier Paolo Mencarelli

| **Corso: Risotti** |
chef Stefano Ruggeri

| **Tigelle, crescentine e gnocco ripieno** |
con Simona e Vera

| **Corso di cucina: Piatti Unici** |
chef Fabio Naponiello

| **La cucina Bolognese** |
chef Stefano Ruggeri

| **Corso Carne** | 2 lezioni
chef Cristian Gurioli

| **Corso "Le verdure... quelle serie"** |
chef Giuseppe Albanese

| **Corso Cucina Gourmet** |
chef

| **Corso di cucina Cinese originale** |
con Fu Ju Yang

SENZA GLUTINE

panificatore Davide Deraco
lezioni vendibili singolarmente

| **Corso di panificazione** |
| **Corso Sfiziozità salate** |
| **Corso: colazione** |

Proposte AUTUNNO 2020

Sono aperte le iscrizioni **novità**
per il corso di **Alimentarista:**
**CORSO DI FORMAZIONE
E AGGIORNAMENTO
IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI**
(ai sensi della L.R.N. II/2003 e smi).
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
(valida per la Regione Emilia Romagna)

e inoltre

| **Corso di PIZZA PROFESSIONALE** |
16 ore di corso teorico e pratico

> Sfoglia colorata e fantasia

> Lievitati Natalizi

> Biscotti

> Dolci Bolognesi



Oltre a Scuola di Cucina, **ci siamo trasformati anche in laboratorio:** il nostro motto è "tutto fatto in casa" per questo non sempre abbiamo tutto pronto, i prodotti sono soggetti a disponibilità! È possibile ordinare con anticipo i prodotti che vi interessano e ci organizzeremo per venire incontro alle vostre esigenze. Organizziamo anche la vostra cena/pranzo a domicilio cucinata per voi dai nostri chef. Perfetto anche come **idea regalo!**