

# 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!**