

otto in cucina - calendario 2020

attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

CORSI AMATORIALI

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

domenica 20 settembre ore 9.00/17.00

| **Corso Pane e Pizza: lievitazione mista e naturale** |
Panificatore Thomas Giardini

mercoledì 23 settembre ore 19.30/22.30

| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

giovedì 24 settembre ore 19.00/22.00

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

martedì 29 settembre ore 19.00/22.00

| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni
chef Giuseppe Albanese

sabato 3 ottobre ore 9.00/17.00

| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfoglina Vera Piler

sabato 10 ottobre ore 09.30/12.30

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

sabato 10 ottobre ore 14.30/18.00

domenica 11 ottobre ore 8.00/11.30
| **Corso di Croissant Sfoagliate Bomboloni** |
pastrychef Boris Zucchini

sabato 17 ottobre ore 15.00/19.00

| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

martedì 3 novembre ore 19.00/22.00

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

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

sabato 26 settembre ore 15.00/18.00

| **Pane & Pizza: corso per bambini** |
con Simona Guerra

martedì 8 settembre ore 18.00/20.30

| **Genitori & Figli: i colori della sfoglia** |
con Simona Guerra

sabato 24 ottobre ore 15.30/17.30

| **Per bambini: sandwich, salatini e tartine!** |
con Simona Guerra

sabato 14 novembre ore 15.30/17.30

| **Per bambini: cupcake che divertimento!** |
con Simona Guerra



CORSI PROFESSIONALI

cambia il tuo futuro!!!!

corsi teorici e pratici, dispensa con ricette e argomenti trattati durante il corso, alla fine del corso sarà consegnato l'attestato di partecipazione.

lunedì 31 agosto ore 9.00/17.00

| **Corso di SFOGLIA** |
40 ore di corso teorico e pratico
+ 24 ore di esperienza in laboratorio

La consapovevolza 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.

Docenti Cristian Gurioli e Vera Piler

novità

| Corso di PIZZA |

Moduli vendibili singolarmente

lunedì 21 e martedì 22 settembre ore 9.00/17.00

Modulo A: Pizza al Piatto > 16 ore

lunedì 12 e martedì 13 ottobre ore 9.00/17.00

Modulo B: Pizza Romana, Padellino > 16 ore

mercoledì 14 ottobre ore 9.00/17.00

Modulo C: Topping Gourmet > 8 ore

Un corso adatto a chi vuole aprire una pizzeria con un prodotto di alta qualità, oppure per chi vuole migliorare l'offerta alla propria clientela.

Docente pizzaiolo Jonathan Trombini

Sono aperte le iscrizioni

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)

DA PROGRAMMARE

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

| **Corso cioccolato** |

Mître Chocolatier Paolo Mencarelli

| **Corso: Risotti** |

chef Stefano Ruggeri

| **Corso di cucina: Piatti Unici** |

chef Fabio Naponiello

| **La cucina Bolognese** |

chef Stefano Ruggeri

| **Corso Carne** | 2 lezioni

chef Cristian Gurioli

| **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 Sfiosità salate** |

| **Corso: colazionando** |

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!**