

# otto in cucina - calendario 2020

## attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

### CORSI DI CUCINA

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 Sfogliate 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

sabato 7 novembre ore 15.30/18.00  
domenica 8 novembre ore 8.00/17.00  
| **Corso lievitati dolci e Panettone classico** |  
Panificatore Thomas Giardini



### 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 attestato di partecipazione.

#### | Corso di SFOGLIA |

40 ore di corso + 24 ore di laboratorio  
lunedì 31 agosto ore 9.00/17.00  
La consapovelezza in cucina, un corso a 360°  
per chi vuole aprire un laboratorio/negoziò,  
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. 11/2003 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. 11/2003  
(valida per la Regione Emilia Romagna)

### In Programmazione

| Finger Food: bontà in un solo boccone |  
| Corso cioccolato |  
| Corso: Risotti |  
| Corso di cucina: Piatti Unici |  
| La cucina Bolognese |  
| Corso Carne | 2 lezioni  
| Corso Cucina Gourmet |  
| Corso di cucina Cinese originale |

### SENZA GLUTINE

panificatore Davide Deraco  
lezioni vendibili singolarmente  
| Corso di panificazione |  
| Corso Sfiziosità salate |  
| Corso: colazione |



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!**

