

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.

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

| **Corso di SFOGLIA** |

40 ore di corso + 24 ore di laboratorio

lunedì 23 novembre ore 9.00/17.00

La consapovellozza 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

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)

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!**

