

# otto in cucina - calendario 2020

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

### CORSI DI CUCINA

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

sabato 31 ottobre ore 9.30/12.30  
| **Corso di cucina Cinese: i ravioli** |  
con Fu Ju Yang

martedì 3 novembre ore 19.00/22.00  
| **Corso "Le verdure... quelle serie"** | inverno  
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 4 novembre ore 19.30/22.30  
| **Corso di Carne** | 2 lezioni  
chef Cristian Gurioli

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

martedì 11 novembre ore 19.00/22.00  
| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni  
chef Giuseppe Albanese

sabato 14 novembre ore 9.30/12.30  
| **Corso di cucina Cinese: ricette sfiziose** |  
con Fu Ju Yang



### BAMBINI

sabato 17 ottobre ore 15.00/18.00  
| **Pane & Pizza: corso per bambini** |  
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 Cucina Gourmet |

### SENZA GLUTINE

panificatore Davide Deraco

lezioni vendibili singolarmente

| Corso di panificazione |

| Corso Sfizioosità 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!**

