

otto in cucina - calendario 2021

attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

CORSI DI CUCINA ATTENZIONE!!!

La data indicata potrebbe subire spostamenti
in base alle DISPOSIZIONI riguardanti COVID-19:

mercoledì 27 gennaio ore 18.30/21.30
| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni
chef Giuseppe Albanese

giovedì 28 gennaio ore 18.30/21.30
| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 30 gennaio ore 9.30/12.30
| **Tigelle, crescentine e gnocco ripieno** |
con Simona e Vera

sabato 30 gennaio ore 15/18
| **corso di Cucina Giapponese** |
chef Elisabetta Arcari

martedì 16 febbraio ore 18.30/21.30
| **Finger Food: bontà in un solo boccone** |
chef Stefano Ruggeri

sabato 20 febbraio ore 15.00/19.00
| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

martedì 23 febbraio ore 18.30/21.30
| **Corso Cucina Veloce: I Risotti** |
chef Stefano Ruggeri

sabato 13 marzo ore 14.30/18.00
domenica 14 marzo ore 8.00/11.30
| **Corso di Croissant Sfogliate Bomboloni** |
pastrychef Boris Zucchini

sabato 10 aprile ore 15.00/19.00
| **Corso di Pasticceria Base** | 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

a breve in calendario

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

| **Corso di Carne** | 2 lezioni
chef Cristian Gurioli

| **Corso Coppie** |
chef Cristian Gurioli

| **Corso di Sfoglia Base** | 3 lezioni
sfogliana Vera Piler

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

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

| **Corso di cucina GOURMET** |
chef Giuseppe Albanese

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

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

| **Corso di panificazione SENZA GLUTINE** |
panificatore Davide Deraco

| **Colazionando SENZA GLUTINE** |
panificatore Davide Deraco

CORSI PROFESSIONALI cambia il tuo futuro!!!!

Corsi teorici e pratici, dispensa con ricette
e attestato di partecipazione.

Corso Alimentarista

lunedì 1 febbraio 2021 ore 17.30

CORSO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

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)

Corso di SFOGLIA PROFESSIONALE 40 ore di corso + 24 ore di laboratorio

La consapovellozza in cucina, un corso a 360°
per chi vuole aprire un laboratorio o un nego-
zio, per chi già lavorando nella ristorazione si
vuole specializzare
in questa antica arte.

Docenti Cristian Gurioli e Vera Piler

stiamo preparando il nostro:

Corso di PASTICCERIA PROFESSIONALE a breve i dettagli



A CASA TUA

fai scorta delle nostre specialità,
apri il frigo e scegli il piatto,
cucina in pochi minuti
come al ristorante!

- Antipasti e Sfizi salati
- Brodi, condimenti e ripieni
- Pasta fresca
- Secondi piatti pronti in pochi minuti
- Contorni pronti in pochi minuti
- Dolci

È possibile ordinare con anticipo i prodotti che vi interessano e ci organizzeremo per venire incontro alle vostre esigenze. Perfetto anche come **idea regalo!**

