



aggiorniamo quotidianamente il calendario corsi visita www.ottoincucina.it per vedere i dettagli e le date



giovedì 8 settembre
dalle ore 18.30 alle 21.30

Festeggiamo insieme 10 anni di corsi di cucinalll! Vi aspettiamo per un brindisi e per raccontarvi tutte le novità.

sabato 10/9/2022 ore 17.30/21.00
| **Stasera cucino io: Prodotti da Forno | corso genitori e figli**

mercoledì 14/9/2022 ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina: Il Pesce | 3 lezioni** | chef Giuseppe Albanese

giovedì 15/9/2022 ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Base | 6 lezioni** | chef Cristian Gurioli

sabato 17/9/2022 ore 9.00/18.00
domenica 18/9/2022 ore 8.00/17.00
| **Panificazione: impasti diretti e indiretti** | con Fabio Franco

mercoledì 21/09/2022 ore 18.45/22.00
| **Corso di Pasticceria Salata: i Mignon** | Pastrychef Arianna Trentini

giovedì 22/09/2022 ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** | pizzaiola Paola Guerrieri

sabato 24/9/2022 ore 9.30/12.30
| **"Le verdure... quelle serie" autunno** | chef Giuseppe Albanese

sabato 24/9/2022 ore 10.00/13.00
| **Cucina Cinese: 4 ricette di ravioli** | con Fu Ju Yang

sabato 24/9/2022 ore 15.00/18.00
| **Tigelle, crescentine e gnocco ripieno** | con Vera Piler e Simona Guerra

sabato 1/10/2022 ore 14.30/18.30
| **Corso di Pasticceria Base | 4 lezioni** | pastrychef Boris Zucchini

mercoledì 5/10/2022 ore 19.30/22.00
| **Corso di Cucina Giapponese: il Sushi** | con Elisabetta Arcari

venerdì 7/10/2022 ore 19.00/22.00
| **Corso di cucina per Coppie** | con Simona e Jack

sabato 8/10/2022 ore 9.00/17.00
| **Corso Sfoglia e Tortellino in un giorno** | sfogliana Vera Piler

sabato 8/10/2022 ore 9.30/12.30
| **Se non è zuppa è pan bagnato** | chef Fabio Naponiello

mercoledì 13/10/2022 ore 18.45/21.45
| **Corso Pasticceria: Finger Food Dolci** | Pastrychef Arianna Trentini

lunedì 17/10/2022 ore 18.30/22.00
| **Panificazione SENZA GLUTINE** | docente Davide Deraco

lunedì 17/10/2022 ore 18.45/22.00
| **Corso di Sfoglia Base | 3 lezioni** | docente Vera Piler

mercoledì 19/10/2022 ore 19.00/22.00
| **Abbasso la temperatura, W il gusto** | **Corso di Cucina a Bassa Temperatura** | chef Fabio Naponiello

sabato 22/10/2022 ore 9.30/12.30
| **Corso di Cucina Tradizionale Giapponese** | con Elisabetta Arcari

sabato 22/10/2022 ore 15.00/18.00
| **I Biscotti** | con Stefano Chiara

lunedì 24/10/2022 ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** | pizzaiola Paola Guerrieri

giovedì 27/10/2022 ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Bolognese** | chef Cristian Gurioli

sabato 29/10/2022 ore 9.00/18.00
domenica 30/10/2022 ore 8.00/17.00
| **Panificare con il Lievito Madre** | con Fabio Franco

sabato 29/10/2022 ore 15:00/17:00
| **Corso Bambini: dolcetti di halloween** | Pastrychef Arianna Trentini

giovedì 3/11/2022 ore 19.00/22.00
| **Sughi pronti, pasta in tavola!** | chef Fabio Naponiello

sabato 5/11/2022 ore 9.30/12.30
| **Corso di cucina Pugliese** | chef Giuseppe Albanese

sabato 5/11/2022 ore 14.30/18.00
domenica 6/11/2022 ore 8.00/11.30
| **Corso di Croissant Sfogliati e Bomboloni** | pastrychef Boris Zucchini

lunedì 7/11/2022 ore 18.30/22.00
| **Colazionando SENZA GLUTINE** | docente Davide Deraco

mercoledì 9/11/2022 ore 19.00/22.00
| **Il pesce Gourmet** | chef Giuseppe Albanese

giovedì 10/11/2022 ore 19.00/22.00
| **Corso Cucina Veloce: i piatti unici** | chef Fabio Naponiello

sabato 12/11/2022 ore 14:30/17:00
| **Corso Bambini: pane e pizza** | con Simona Guerra

mercoledì 16/11/2022 ore 19.00/22.00
| **"Le verdure... quelle serie"** | inverno | chef Giuseppe Albanese

sabato 19/11/2022 ore 10.00/13.00
| **La Cucina Cinese: ricette tradizionali** | con Fu Ju Yang

sabato 26/11/2022 ore 9.00/18.00
domenica 27/11/2022 ore 8.00/17.00
| **Grandi Lievitati Natalizi** | con Fabio Franco

sabato 26/11/2022 ore 15:00/17:00
| **Corso Bambini: biscotti per Natale** | Pastrychef Arianna Trentini



Pastry Chef Luca Montersino
un gradito ritorno a otto in cucina
due corsi da non perdere!!!

martedì 11 ottobre ore 14.00/19.00

| **Pasticceria Salutistica** |

mercoledì 12 ottobre ore 14.00/19.00

| **a breve la tematica del corso** |

Corsi Professionali



novità ottobre 2022

corso di **Pasticceria Professionale**

320 ore di corso + 200 ore di stage

per le iscrizioni rivolgersi in segreteria

Un corso progettato insieme ai migliori pasticceri di Bologna, il nostro obiettivo è quello di formare, attraverso un processo di istruzione e di addestramento delle figure con competenze spendibili nel mondo del lavoro di oggi e di domani.



lunedì 12 settembre 2022 ore 17.30

corso **Alimentarista (ex HACCP)**

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)

26 settembre 2022 ore 9.00

corso di **Sfoglia Professionale**

corso settimanale di 40 ore

cambia la tua vita!!!

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

