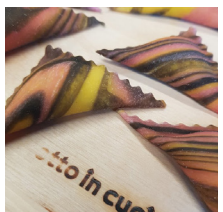

CALENDARIO SETTEMBRE 2023 - OTTO IN CUCINA - SCUOLA DI CUCINA A BOLOGNA

a breve le date, il calendario sarà aggiornato con altre proposte

martedì 26 settembre ore 18.30/22.15
| Corso "Pizza e tutte le sue varianti" |
Pizzaiola Paola Guerrieri

sabato 30 settembre ore 9.00/17.00
| Sfoglia e tortellino in un giorno |
con Verica Piler

giovedì 5 ottobre ore 19.00/22.00
| Corso di Cucina per Coppie |
con Simona e Jack

sabato 7 ottobre ore 10.00/13.00
| corso Il cioccolato:
tecniche per un cioccolato perfetto |
docente Paolo Mencarelli

sabato 7 ottobre ore 14.30/18.30
| Corso di Pasticceria Base | 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

sabato 7 ottobre ore 15.30/18.30
| Le mie torte da forno |
con Stefano Chiara

giovedì 12 ottobre ore 19.00/22.00
| Corso di Cucina Base | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 14 ottobre ore 10.00/12.30
| Corso di Cucina Giapponese: il sushi |
con Elisabetta Arcari

domenica 15 ottobre ore 9.30/16.30
| Corso lievitati dolci e salati |
panificatore Thomas Giardini

sabato 28 ottobre ore 9.30/12.30
| La sfoglia fantasia: un mondo di colori! |
con Simona Guerra

sabato 4 novembre ore 15.00/17.30
| Corso pane & pizza | corso bambini
con Simona Guerra

sabato 4 novembre ore 14.30/18.30
domenica 5 novembre ore 8.00/11.30
| Corso croissant sfogliati
e bomboloni |
pastrychef Boris Zucchini

lunedì 6 novembre ore 19.00/22.00
| Corso Cucina Thailandese |
chef Diego Venturi

mercoledì 8 novembre ore 19.00/22.00
| Corso di Cucina: Il Pesce | 3 lezioni
chef Stefano Ruggeri

sabato 11 novembre ore 9.30/13.30
| Cucina Bolognese: Lasagne, Ragù
e tante altre ricette |
chef Cristian Gurioli

lunedì 13 novembre ore 19.00/22.00
| CUCINA CONTEMPORANEA |
come uso i vegetali nelle mie ricette
chef Demis Aleotti

lunedì 20 novembre ore 19.00/22.00
| La mia cucina Asiatica |
chef Diego Venturi

giovedì 23 novembre ore 19.00/22.00
| Corso: la carne | 2 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 25 novembre ore 10.00/12.30
| La cucina tradizionale Giapponese |
con Elisabetta Arcari

sabato 25 novembre ore 10.30/13.30
| Cucina Cinese: Ravioli e Piadina |
con Fu Ju Yang

25 novembre ore 15.30/17.30
| Cupcake Natalizi | corso bambini
con ALICE "cuocadè"

lunedì 27 novembre ore 19.00/22.00
| CUCINA CONTEMPORANEA |
come uso i formaggi nelle mie ricette
chef Demis Aleotti

sabato 2 dicembre ore 10.00/13.00
| Cucina Cinese: Ricette uniche e sfiziose |
con Fu Ju Yang

SENZA GLUTINE

Pasticceria Senza Glutine

sabato 21 ottobre ore 9/17
con Davide Deraco e Valentina

Un corso operativo adatto a amatori ma anche a professionisti dove si andranno ad imparare le tecniche per la realizzazione di diversi prodotti senza glutine, ecco gli argomenti del corso:

> Impasto base cornetto
> Piegatura sfoglia
> Base millefoglie
> Voulevant
> Bomboloni
> Crema pasticcera
> Ciabattina

Corsi Speciali!!!

Corso Alimentarista

lunedì 25 settembre 2023 ore 17.00

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

lunedì 13 novembre ore 8.30
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.

per informazioni sui corsi consulta il sito: www.ottoincucina.it - telefono 333 5357265