













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

# il calendario sarà aggiornato con altre proposte

mercoledì 22 marzo ore 19.00/22.00 | Corso di Cucina Base | 6 lezioni | chef Cristian Gurioli

venerdì 24 marzo ore 19.00/22.00 | Corso di Cucina per Coppie | con Simona e Jack

sabato 25 marzo ore I5.45/I7.45
| I biscotti di Pasqua | corso bambini
con Alice CUOCADÈ

martedì 28 marzo ore 19.00/22.00 | Corso di Cucina: Il Pesce | 3 lezioni chef Giuseppe Albanese

sabato | aprile ore |0.00/|2.30 | Corso di Cucina Giapponese: il sushi | con Elisabetta Arcari

sabato | aprile ore 9.00/17.00 | Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno | sfoglina Vera Piler

sabato I aprile ore I4.30/I7.30 | Crescenta, focaccia e pizza: | i lievitati della tradizione | | con Simona Guerra

lunedì 3 aprile ore 19.00/22.00 | Corso Tapas: ricette facili e divertenti | chef Diego Venturi

sabato 15 aprile ore 15.00/19.00 | Corso di Pasticceria Base | 4 lezioni pastrychef Boris Zucchini

venerdì 2l aprile ore 19.00/22.00 | Corso di Cucina per Coppie | con Simona e Jack venerdì 28 aprile ore 19.00/22.00 | Corso di Pasticceria Base | 4 lezioni pastrychef Arianna Trentini

martedì 9 maggio ore 19.00/22.00 | "Le verdure... quelle serie" | chef Giuseppe Albanese

giovedì Il maggio ore 18.30/22.30

| Corso "Pizza e tutte le sue varianti" |
| Pizzaiola Paola Guerrieri

giovedì Il maggio ore 18.45/22.00 | Corso di Sfoglia Base | 3 lezioni | docente Vera Piler

sabato I3 maggio ore I4.30/I8.30 domenica I4 maggio ore 8:00/II:30 | Corso croissant sfogliati | e bomboloni | 2 lezioni | pastrychef Boris Zucchini

martedì 16 maggio ore 19.00/22.00 | Finger Food | con Simona & Jack

mercoledì 24 maggio ore 19.00/22.00 | Corso di Cucina per Coppie | con Simona e Jack

19 giugno 2023 ore 9.00/15.00| Una settimana da cuochi | DAI 12 ANNI campo estivo per ragazzi

# SENZA GLUTINE

## Pasticceria Senza Glutine domenica 23 aprile 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 argo-

- > Impasto base cornetto
- > Piegatura sfoglia

menti del corso:

- > Base millefoglie
- > Vouleyant
- > Bomboloni
- > Crema pasticcera
- > Ciabattina







# Corsi Speciali!!!

### Corso Alimentarista lunedì 15 maggio 2023 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. II/2003 (valida per la Regione Emilia Romagna)

# Corso di Sfoglia Professionale

lunedì 5 giugno 2023 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.







