OTTO IN CUCINA LA SCUOLA DI CUCINA A BOLOGNA

corsi 2024

lunedì 11 marzo ore 19.00/22.00
| La Cucina Thailandese |
chef Diego Venturi

martedì 12 marzo ore 18.30/22.30
| Corso "Pizza e tutte le sue varianti" |
Pizzaiola Paola Guerrieri

venerdì 15 marzo ore 19.00/22.00
| Corso di cucina per coppie |
con Simona e Jack

sabato 16 marzo ore 14.30/18.00
| Crescenta, focaccia e pizza:
i lievitati della tradizione |
con Simona Guerra

sabato 16 marzo ore 15.30/17.30
| Dolci per la festa del Papà |
corso bambini
con ALICE "cuocadè"

lunedì 18 marzo ore 19.00/22.00
| La Cucina Sudamericana | **NOVITA' 2024**
chef Diego Venturi

sabato 23 marzo ore 15.00/17.45
| Stasera cucino io: la sfoglia colorata |
corso genitori e figli
con Simona Guerra

giovedì 4 aprile ore 19.00/22.00
| Corso Base di Cucina | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

venerdì 5 aprile ore 19.00/22.00
| Corso di cucina per coppie |
con Simona e Jack

sabato 6 aprile ore 10.00/13.00
| Finger Food: bontà in un solo boccone |
con Simona e Jack

lunedì 8 aprile ore 19.00/22.00
| La Cucina Marocchina | **NOVITA' 2024**
chef Diego Venturi

martedì 9 aprile ore 19.00/22.00
| Corso di Cucina: Il Pesce | 3 lezioni
chef Stefano Ruggeri

sabato 13 aprile ore 9.30/12.30
|Risotti |
chef Stefano Ruggeri

sabato 13 aprile ore 15.00/18.00
|La mia Zuppa Inglese:
corso di dolci con Erica Liverani |
chef Erica Liverani **NOVITA' 2024**

sabato 13 aprile ore 10.00/12.30
| Corso di Cucina Giapponese: il sushi |
con Elisabetta Arcari

sabato 13 aprile ore 15.00/18.00
|Sfiziosità salate **SENZA GLUTINE**|
docente Davide Deraco

domenica 14 aprile ore 9.30/16.30
| Corso lievitati dolci e salati |
panificatore Thomas Giardini

mercoledì 17 aprile ore 18.30/21.30
|Corso di panificazione **SENZA GLUTINE**|
docente Davide Deraco

mercoledì 17 aprile ore 19.00/21.30
| Corso di Cucina Giapponese: RAMEN|
con Elisabetta Arcari **NOVITA' 2024**

giovedì 18 aprile ore 18.30/22.30
| Corso "Pizza e tutte le sue varianti" |
Pizzaiola Paola Guerrieri

sabato 20 aprile ore 9.30/12.30
| Corso di Cucina Bolognese |
chef Cristian Gurioli

domenica 21 aprile ore 9.30/16.30
| Corso sulla Pala Romana| **NOVITA' 2024**
Maestro lievitista FABRIZIO FIORENTINI

lunedì 22 aprile ore 19.00/22.00
| La Cucina Thailandese |
chef Diego Venturi

sabato 27 aprile ore 10.00/12.30
| La cucina tradizionale Giapponese |
con Elisabetta Arcari

giovedì 9 maggio ore 18.30/22.30
| Corso "Pizza e tutte le sue varianti" |
Pizzaiola Paola Guerrieri

sabato 11 maggio ore 9.00/17.00
| Corso Sfoglia e tortellino in un giorno |

lunedì 7 ottobre ore 13.00/19.00
| Corso dolci da forno e biscotteria |
pastrychef Samuele Savioli **NOVITA' 2024**

da definire ore 9.30/12.30
|Lo zafferano: menù a tema |
chef Stefano Ruggeri

CORSO ESTIVO RAGAZZI

una settimana da cuochi

dai 12 anni
corso settimanale di 30 ore
dal 24 al 28 giugno 2024

Un corso di cucina per ragazzi della durata di una settimana (ore 9/15) per avvicinarli in maniera consapevole alle preparazioni culinarie di base.
inoltre, spiegherà come adoperare gli strumenti di cucina in modo sicuro.

Corsi Professionali

Corso di Sfoglia Professionale

lunedì 1 luglio 2024 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.

NOVITA' 2024

in collaborazione con
Accademia Nazionale Pizza DOC

> **corsobase con Paola Guerrieri e Armando Scalella**
#pizzaioloDOC > corso in 5 giornate > 20 maggio 2024

Il Corso Base per pizzaiolo alterna sessioni teoriche e pratiche, durante le quali i docenti affronteranno tutti i principali aspetti volti alla realizzazione della pizza: dalla scelta degli ingredienti e tecniche di impasto, alla stesura, farcitura e cottura. Ogni aspirante pizzaiolo riceverà tutte le nozioni per intraprendere da subito il mestiere, grazie agli insegnamenti dei Maestri del Team Accademia.

#FORMARSIPERNONFERMARSI

> **Masterclass** | percorsi DOC |

28 maggio 2024
LA PIZZA IN TEGLIA Luca Mendozza
29 maggio 2024
IL PADELLINO Luca Mendozza

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