

otto in cucina - calendario 2021

attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

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

corsi in presenza

sabato 8 maggio ore 10/13

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

martedì 11 maggio ore 18.30/21.30

| **Corso Cucina Veloce: I Risotti** |
chef Stefano Ruggeri

mercoledì 12 maggio ore 18.30/21.30

| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni
chef Giuseppe Albanese

sabato 15 maggio ore 10/13

| **corso di Cucina Giapponese** |
chef Elisabetta Arcari

sabato 15 maggio ore 15.00/19.00

| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

lunedì 17 maggio ore 18.30/21.30

| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

giovedì 20 maggio ore 18.30/21.30

| **Tigelle, crescentine e gnocco ripieno** |
con Simona e Vera

sabato 22 maggio ore 15.30/17.30

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

martedì 25 maggio ore 18.30/21.30

| **Finger Food: bontà in un solo boccone** |
chef Stefano Ruggeri

corsi online

chef Riccardo Facchini

giovedì 29 aprile ore 18.30/20

| **Brodo, tortellino e passatelli** |

giovedì 6 maggio ore 18.30/20

| **Tortelloni della tradizione Bolognese e sue varianti** |

giovedì 13 maggio ore 18.30/20

| **Dessert nel vasetto: creme caramel, tiramisù e zuppa inglese** |

Come si svolgerà il corso online?

Vi invieremo via mail la dispensa con ingredienti e la descrizione dei passaggi fondamentale, così da poterla stampare e utilizzarla durante il corso per prendere appunti. Il corso si terrà sulla piattaforma ZOOM, sarà un corso interattivo dove potrete fare domande e seguire i passaggi attraverso 3 telecamere.

campo estivo

lunedì 21 giugno ore 9.00/15.00

| **Una settimana da cuochi: corso per ragazzi** |
campo estivo ragazzi dai 12 anni

Un corso di cucina per ragazzi della durata di una settimana per avvicinarli in maniera consapevole alle preparazioni culinarie di base.

corsi professionali

cambia il tuo futuro!!!!

Corsi teorici e pratici, dispensa con tutte le ricette del corso e attestato di partecipazione.

Corso Alimentarista

lunedì 17 maggio 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

lunedì 28 giugno 2021 ore 9

40 ore di corso + 24 ore di laboratorio

La consapovellozza 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.

Catering

L'ingrediente segreto per rendere speciale il tuo evento

Organizziamo il vostro catering sempre con la serietà che ci contraddistingue: siamo felici di far parte di un momento così importante della vostra vita; il nostro obiettivo è quello di soddisfare tutte le vostre esigenze.

Curiamo particolarmente il cibo, facciamo tutte le preparazioni in maniera artigianale nel nostro laboratorio nel rispetto delle materie prime, della sicurezza, dell'igiene e delle procedure HACCP.

Il servizio e l'accoglienza, durante un evento, hanno la stessa importanza del buon cibo; la cortesia, l'organizzazione e il sorriso del nostro staff fanno sentire ogni ospite coccolato e sempre al centro dell'attenzione.

Vi aiutiamo nella realizzazione del vostro evento, consigliandovi e collaborando per creare un momento unico ed esclusivo.

