

corsi in presenza

OTTOBRE

sabato 23 ottobre ore 10.00/14.00
domenica 24 ottobre ore 9.00/12.00
| **Torte Moderne** | 2 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

sabato 23 ottobre ore 15.00/19.00
| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

sabato 23 ottobre ore 15.30/18.30
| **Corso Biscotti** |
pastrychef Stefano Chiara

martedì 26 ottobre ore 19.00/22.00
| **Corso: La Zucca in cucina** |
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 27 ottobre ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Bolognese** |
chef Cristian Gurioli

mercoledì 27 ottobre ore 18.40/22.00
| **Dolci: SENZA GLUTINE** |
docente Davide Deraco

giovedì 28 ottobre ore 19.00/22.00
| **Corso "Autunno Gourmet"** |
chef Giuseppe Albanese

giovedì 28 ottobre ore 18.30/22.00
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** |
con Paola Guerrieri

venerdì 29 ottobre ore 19.00/22.00
| **Corso Coppie** |
con Simona e Jack



NOVEMBRE

martedì 2 novembre ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni
chef Giuseppe Albanese

sabato 13 novembre ore 10.00/12.30
| **Corso di Cucina Giapponese** |
con Elisabetta Arcari

sabato 13 novembre ore 14.30/18.00
domenica 14 novembre ore 8.00/11.30
| **Corso di Croissant Sfogliate Bomboloni** |
pastrychef Boris Zucchini

mercoledì 17 novembre ore 19.00/22.00
| **Pasticceria VEGANA: Novità 2021** | 2 lezioni
con Debora Serafini

sabato 20 novembre ore 9.30/12.30
| **Corso di Sfoglia colorata** |
docente Simona Guerra

sabato 20 novembre ore 15.00/17.30
| **Salatini per buffet: CORSO BAMBINI** |
con Simona Guerra

martedì 23 novembre ore 19.00/22.00
| **Corso "Le verdure... quelle serie"** |
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 24 novembre ore 19.00/22.00
| **Corso: I Frutti dell'autunno : Novità 2021** |
chef Chloe Facchini

sabato 27 novembre ore 9.30/12.30
| **Cucina Cinese: 4 ricette** |
con Fu Ju Yang

sabato 27 novembre ore 9.00/17.00
| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfoglina Vera Piler

domenica 28 novembre ore 10.00/13.00
| **Corso Coppie** |
con Simona e Jack

martedì 30 novembre ore 19.00/22.00
| **Il pesce della Vigilia** |
chef Giuseppe Albanese



DICEMBRE

sabato 4 dicembre ore 15.00/17.30
| **Dolcetti e biscotti: CORSO BAMBINI** |
con Simona Guerra

giovedì 2 dicembre ore 19.00/22.00
| **Finger Food** |
con Simona e Jack

giovedì 9 dicembre ore 19.00/22.00
| **Cucina VEGANA: pranzo speciale Novità 2021** |
con Debora Serafini



FESTEGGIA CON NOI

Organizziamo corsi/eventi per aziende e privati, momenti divertenti per scambiarsi gli auguri natalizi in un contesto inusuale. Organizziamo anche pranzi e cene. Immagini scattate prima del COVID



corsi professionali

Corso di Sfoglia Professionale
lunedì 8 novembre 2021 ore 9.00
corso settimanale di 40 ore
+ 24 ore di laboratorio

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. Un corso professionale sulla sfoglia che parte dalle ricette classiche e si basa sulle tecniche di lavoro rimaste immutate nel tempo: l'impastatura a mano e la sfogliatura con il mattarello, fino ad arrivare alle ricette più innovative, con sfoglie colorate e nuovi ripieni.



Corso Alimentarista
lunedì 15 novembre 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. II/2003