

otto in cucina  
otto in cucina  
otto in cucina  
otto in cucina  
otto in cucina  
otto in cucina  
otto in cucina

L'estasi dei sapori

da scoprire

in una scuola di cucina

e non solo...

Ecco cosa abbiamo preparato

per voi.

# Food made in Italy





**Corsi di cucina per tutti:  
adulti e bambini  
coppie e single**

**Degustazioni  
show cooking  
team building  
eventi**

**Party e feste  
anche a sorpresa**

**Affitto spazi  
laboratori e attrezzature  
a privati e aziende**

**Set per servizi video  
e fotografici**



### **Otto in Cucina, un cordiale benvenuto nel nostro punto di accoglienza**

Otto in Cucina nasce nel 2012 come scuola di cucina. Da settembre 2017 siamo nella nuova sede, una ex officina artigianale di fine anni '50. L'immobile completamente ristrutturato è suddiviso in due edifici indipendenti collegati da una corte con orto didattico. Il più grande è destinato alla scuola mentre l'altro, insieme alla corte, è la location ideale per ospitare eventi privati e aziendali. Il punto di accoglienza con reception è lo spazio idoneo per offrire degustazioni a piccoli gruppi.







Meeting  
e colazioni di lavoro

Team building  
e presentazioni  
di prodotto

Degustazioni  
e show cooking

Eventi  
mostre e reading

Party e feste  
anche a sorpresa

Idee regalo  
personalizzate



## Il luogo ideale per eventi, party, feste e le vostre occasioni speciali

Oltre ad eventi privati e aziendali lo spazio consente di realizzare show cooking, team building, degustazioni, presentazioni di prodotto, mostre, reading e meeting. La vostra riunione potrà essere intervallata da momenti enogastronomici a cura di Otto in Cucina creati appositamente per voi e per i vostri ospiti. Tutte le proposte sono personalizzabili, grazie a una vasta scelta di collaboratori creativi, chef, pasticciieri, sommelier, mastribirrai scelti per realizzare percorsi degustativi unici. Il loft di 130 mq racconta la storia dell'edificio, abbiamo voluto mantenere anche lo stile architettonico esistente, così il “compressore” è diventato una sorta d'insegna e i vecchi “portoni” sono stati trasformati in spazi espositivi. La sala è modulabile e trasformabile a seconda delle esigenze, con schermo, videoproiettore e 40 sedute.







Realizziamo  
show cooking itineranti  
nello spazio eventi  
e nella corte  
con orto didattico  
grazie agli elettrodomestici  
MIELE su ruote  
posizionabili  
in qualunque punto  
della struttura

2 forni tradizionali  
forno con aggiunta vapore  
2 forni a vapore  
forno microonde  
campana per sottovuoto  
piastra a induzione con cappa integrata



## Due aule professionali che diventano una grande scuola di cucina

Le due aule professionali destinate ai corsi sono state progettate con una parete mobile per trasformarsi in un'unica cucina e ospitare un numero maggiore di persone. Al centro di ogni aula si trova un'isola di lavoro composta da tavoli professionali di acciaio inox 140x70 cm (18 tavoli suddivisi nei due spazi). L'isola è modulabile in base alle esigenze del cliente.







## La nostra aula di pasticceria, panificazione e sfoglia

Ecco la dotazione:

- 2 piastre a induzione a 4 fuochi ciascuna
- 2 lavelli
- cella di lievitazione 20 teglie 60x40 cm
- abbattitore 5 teglie 60x40 cm
- 4 impastatrici planetarie
- impastatrice a spirale
- sfogliatrice per pasta da 40 cm
- sfogliatrice per pasticceria





## Imparare a cucinare è un vero piacere nella nostra aula professionale

Ecco la dotazione:

- cappa di oltre 5 m con reintegro
- piastra a induzione a 5 fuochi
- piastra a induzione a 4 fuochi
- cucina gas a 4 fuochi
- cuocipasta da 26 l
- forno professionale Rational
- frigorifero e freezer professionali
- 2 lavelli per verdure/carni/pesce
- sguatteria con lavello e 2 lavastoviglie

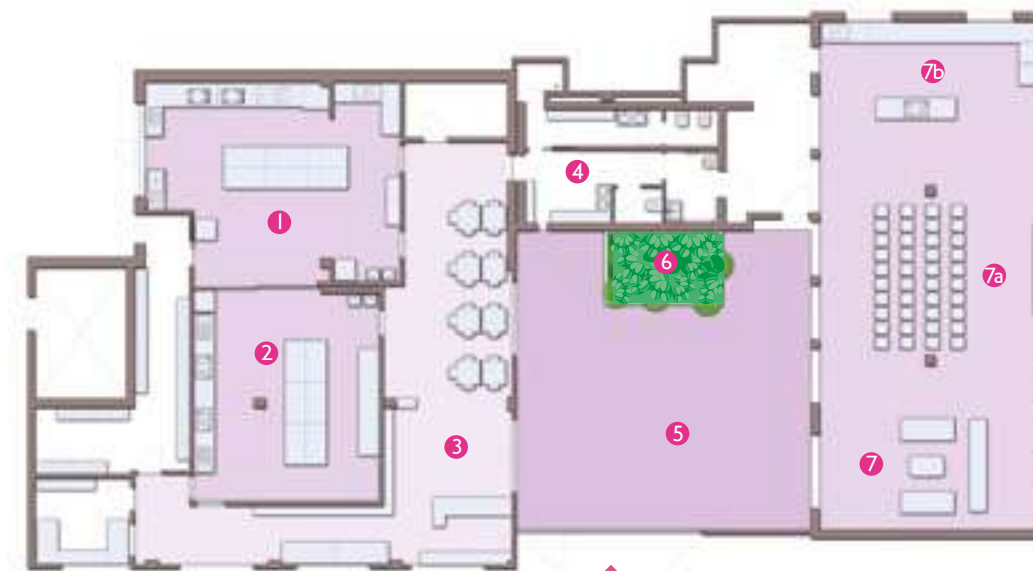






## Le misure di **Otto in Cucina**

- 1** aula cucina mq 52
  - 2** aula pasticceria, sfoglia e panificazione mq 46
  - 3** punto di accoglienza mq 84
  - 4** spogliatoi e bagni mq 26 con 18 armadietti lucchettabili
  - 5** corte mq 105
  - 6** orto didattico
  - 7** spazio eventi mq 130
  - 7a** zona per proiezioni con schermo 133" 16:9 40 sedute con tavoletta scrittoio predisposizione entrata video HDMI impianti audio da 70 a 260 W-RMS
  - 7b** zona show cooking
- Wi-Fi che copre l'intera area  
in tutta la struttura sono presenti monitor per video, file grafici e documenti vari





scopri sul sito tutti i nostri corsi e i nostri partners



[www.ottoincucina.it](http://www.ottoincucina.it)

## Collegamenti

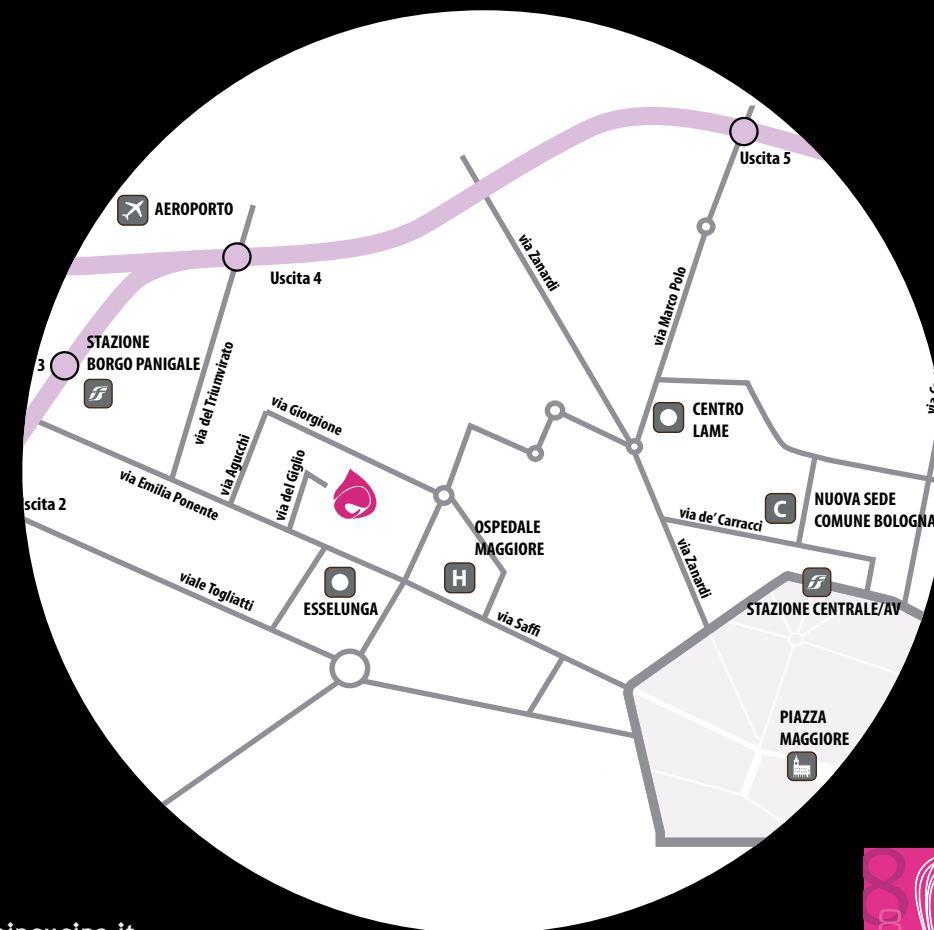
**Otto in Cucina** è in una posizione strategica

in una traversa di via Emilia Ponente

a pochi minuti dall'uscita della tangenziale Aeroporto

raggiungibile dal centro storico

con la linea autobus I3 fermata Bernardi



**Otto in Cucina**

via del giglio 25/2 40133 bologna +39 333 5357265 [info@ottoincucina.it](mailto:info@ottoincucina.it)

