OTTO IN CUCINA LA SCUOLA DI CUCINA A BOLOGNA



I NOSTRI CORSI



sabato 16 novembre ore 9.30/12.30

Corso Cucina Veloce
5 condimenti x 5 formati da pasta
con Jack Barbi



sabato 23 novembre ore 10.00/12.30 Cucina Giapponese: Il Ramen con Elisabetta Arcari

sabato 23 novembre ore 10.00/16.30 Meringaggi, Dacquoise e Macaron pasticcere Matteo del Vescoyo

sabato 23 novembre ore 15.00/10.30 La casetta di Natale corso bambini con ALICE "cuocadè"

domenica 24 novembre ore 10.00/16.00 Corso lievitati dolci e salati panificatore Thomas Giardini

martedì 26 novembre ore 19.00/22.00

Corso Conosciamo II Pesce

La cena della Vigilia di Natale

chef Marco Montanari NOVITA' 2024

venerdì 29 novembre ore 19.00/22.00 Corso di Cucina per Coppie con Simona e Jack

sabato 30 novembre ore 9,30/12,30 Il pranzo della domenica chef Erica Liverani NOVITA' 2024



stiamo studiando il nuovo calendario

lunedì 20 gennaio ore 19.00/22.00 Le verdure... quelle serie chef Stefano Ruggeri

lunedì 27 gennaio ore 19.00/22.00 I risotti chef Stefano Ruggeri

mercoledì 5 febbraio ore 19.00/22.00 Corso Base di Cucina > 6 lezioni chef Cristian Gurioli

martedì II febbraio ore 19.00/22.00 Corso di Cucina: Il Pesce > 3 lezioni chef Stefano Ruggeri









lunedì 13 gennaio 2025 ore 10.00

CORSO PIZZA
TRADIZIONALE NAPOLETANA
CONTEMPORANEA

corso professionale con **Paola Guerrieri e Giuseppe Ottolano**

Corso di Sfoglia Professionale

lunedì **13 gennaio 2025** 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. I punti di forza dei nostri corsi professionali sono:

- un corpo docente consapevole delle richieste del mondo del lavoro
- un percorso progettato con esperti del settore
- un confronto continuo con le associazioni di settore















