

I NOSTRI CORSI

sabato 19 ottobre ore 9.30/12.30
Gnocchi tradizionali e colorati
 chef Erica Liverani **NOVITA' 2024**

sabato 19 ottobre ore 10.00/12.30
La Cucina Giapponese: il sushi
 con Elisabetta Arcari

domenica 20 ottobre ore 10.00/16.00
Le forme del pane
 panificatore Thomas Giardini

giovedì 24 ottobre ore 19.00/22.00
Paella e Tapas
 chef Cristian Gurioli

sabato 26 ottobre ore 15.30/17.30
Cup cake per halloween
corso bambini con ALICE "cuocadè"

martedì 29 ottobre ore 18.30/22.30
Pizza e tutte le sue varianti
 Pizzaiola Paola Guerrieri

sabato 9 novembre ore 10.00/12.30
Cucina Giapponese tradizionale
 con Elisabetta Arcari

sabato 9 novembre ore 15.00/18.00
Sfizziosità salate SENZA GLUTINE
 docente Davide Deraco

domenica 10 novembre ore 10.00/16.00
Panificare senza lievito con il baobab
 panificatore Thomas Giardini **NOVITA' 2024**

mercoledì 12 novembre ore 18.30/21.30
Colazionando SENZA GLUTINE
 docente Davide Deraco

sabato 16 novembre ore 9.30/12.30
Corso Cucina Veloce
 5 condimenti x 5 formati da pasta
 con Jack Barbi

sabato 16 novembre ore 9.30/12.30
I biscotti di Natale
 chef Erica Liverani **NOVITA' 2024**

martedì 19 novembre ore 19.00/22.00
Rosticceria Siciliana VEGANA
 con Matteo Bonifazzi **NOVITA' 2024**

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

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 il 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**



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

