

OTTO IN CUCINA LA SCUOLA DI CUCINA A BOLOGNA

ECCO LE PRIME PROPOSTE DEL 2025

sabato 4 gennaio ore 14.30/17.30

Stasera cucino io:
Prodotti da forno
corso per genitori e figli

lunedì 20 gennaio ore 18.30/22.00

Pizza e tutte le sue varianti
Pizziola Paola Guerrieri

lunedì 20 gennaio ore 19.00/22.00

Le verdure... quelle serie
chef Stefano Ruggeri

sabato 25 gennaio ore 9.30/13.00

Corso di sfoglia colorata
un mondo di colori!
con Simona

sabato 25 gennaio ore 15.00/17.30

Stasera cucino io:
La sfoglia colorata
corso per genitori e figli

lunedì 27 gennaio ore 19.00/22.00

I risotti
chef Stefano Ruggeri

giovedì 30 gennaio ore 19.00/22.00

Cucina Thailandese
chef Diego Venturi

sabato 1 febbraio ore 9.00/17.00

Sfoglia e tortellino in un giorno
con Verica Piler

sabato 1 febbraio ore 9.30/12.30

Corso di cucina Americana
con Giacomo Barbi **NOVITA' 2025**

sabato 1 febbraio ore 14.30/17.30

Come usare La Sac à Poche
con Matteo del Vescovo **NOVITA' 2025**

lunedì 3 febbraio ore 18.30/22.00

Pizza e tutte le sue varianti
Pizziola Paola Guerrieri

mercoledì 5 febbraio ore 19.00/22.00

Corso Base di Cucina > 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 8 febbraio ore 9.30/12.30

corso: la zucca in cucina
menù dall'antipasto al dolce
con Giacomo Barbi

sabato 8 febbraio ore 14.30/17.30

Corso Pasticceria salata
con Matteo del Vescovo **NOVITA' 2025**

martedì 11 febbraio ore 18.30/21.30

Corso di panificazione SENZA GLUTINE
docente Davide Deraco

martedì 11 febbraio ore 19.00/22.00

Corso di Cucina: Il Pesce > 3 lezioni
chef Stefano Ruggeri

mercoledì 12 febbraio ore 18.30/22.00

Corso Stuzzichini per buffet
con Simona

giovedì 13 Febbraio ore 19.00/22.00

La mia Cucina Asiatica
chef Diego Venturi

venerdì 14 Febbraio ore 19.00/22.00

S. Valentino in cucina
corso per coppie
con Simona e Jack

martedì 18 febbraio ore 18.30/21.30

Dal Dolce al Salato:
Lievitati Perfetti per il tuo Buffet
con Matteo Bonifazzi

sabato 22 Febbraio ore 10.00/12.30

Corso di Cucina Giapponese: Sushi
con Elisabetta Arcari

sabato 22 Febbraio ore 15.00/17.00

Cupcake multicolor di carnevale
corso bambini con ALICE "cuocadè"

sabato 1 marzo ore 9.30/12.30

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

sabato 1 marzo ore 14.30/18.30

I Dolci per la Prima Colazione
con Matteo del Vescovo **NOVITA' 2025**

domenica 2 marzo ore 10.00/16.00

Corso di panificazione:
le forme del pane, pizza, focaccia...
panificatore Thomas Giardini

giovedì 6 marzo ore 19.00/22.00

Corso di cucina Vegana
chef Diego Venturi

sabato 8 marzo ore 10.00/12.30

Corso di Cucina Giapponese: Ramen
con Elisabetta Arcari

mercoledì 12 marzo ore 18.30/21.30

Sfizioità Salate SENZA GLUTINE
docente Davide Deraco

venerdì 14 marzo ore 19.00/22.00

Corso di cucina per coppie:
il cibo che unisce
con Simona e Jack

sabato 29 marzo ore 14.30/18.30 **2 lezioni**

domenica 30 marzo ore 10.00/ 12.00
Torte Moderne: capolavori di pasticceria
con Matteo del Vescovo **NOVITA' 2025**

sabato 29 marzo ore 15.00/17.00

Ciambelline zebrate
corso bambini con ALICE "cuocadè"

sabato 5 aprile ore 10.00/12.30

La Cucina Tradizionale Giapponese
con Elisabetta Arcari

sabato 12 aprile ore 15.00/17.00

Biscotti Pasquali decorati
corso bambini con ALICE "cuocadè"

sabato 10 maggio ore 14.30/18.30

Corso di Pasticceria Base > 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

domenica 11 maggio ore 10.00/16.00

Corso lievitati dolci e salati
panificatore Thomas Giardini

lunedì 8 settembre ore 13.00/19.00

La mia Apericena:
mignon, torte salate e sfizioità
Pastrychef Samuele Savioli **NOVITA' 2025**



Corsi Professionali

lunedì 13 gennaio 2025 ore 10.00

CORSO PIZZA
TRADIZIONALE NAPOLETANA
CONTEMPORANEA

corso professionale con
Paola Guerrieri e Giuseppe Ottolano

Corso di Sfoglia Professionale

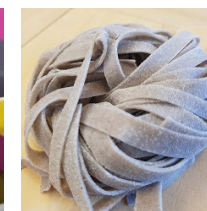
lunedì 17 marzo 2025 ore 8.30
corso settimanale di 40 ore

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



per informazioni sui corsi consulta il sito: www.ottoincucina.it - telefono 333 5357265