

OTTO IN CUCINA LA SCUOLA DI CUCINA A BOLOGNA

ECCO LE PRIME PROPOSTE DEL 2025



lunedì 20 gennaio ore 18.30/22.00
Pizza e tutte le sue varianti
Pizzaiola Paola Guerrieri



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



giovedì 30 gennaio ore 19.00/22.00
Cucina Thaiandese
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**

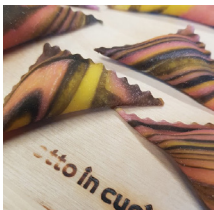
sabato 1 febbraio ore 14.30/17.30
Come usare La Sac à Poche
con Matteo del Vescovo **NOVITA' 2025**

lunedì 3 febbraio ore 18.30/22.00
Pizza e tutte le sue varianti
Pizzaiola 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**

sabato 8 febbraio ore 15.00/17.30
Stasera cucino io:
La sfoglia colorata
corso per genitori e figli

martedì 11 febbraio ore 18.30/21.30
Corso di panificazione SENZA GLUTINE
docente Davide Deraco

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 Buffe
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

martedì 11 marzo ore 19.00/22.00
Corso di Cucina: Il Pesce > 3 lezioni
chef Stefano Ruggeri

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 zebbrate
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

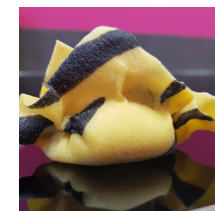
corso professionale con
Paola Guerrieri e Giuseppe Ottolano

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