

CALENDARIO CORSI 2016

MAGGIO

CUCINA	Cucina creativa Mediterranea	2 e 3 maggio
CUCINA	Cucina creativa: antipasti e tapas	16 e 17 maggio
CUCINA	Alta ristorazione alla carta	30 e 31 maggio

GIUGNO

PASTICCERIA	Corso di pasticceria - modulo 1	6 / 7 giugno
PASTICCERIA	Corso di pasticceria - modulo 2	13 / 14 giugno

OTTOBRE

PASTICCERIA	Le crostate e le torte al cioccolato	3 / 4 ottobre
--------------------	--------------------------------------	---------------

NOVEMBRE

PASTICCERIA	Finissima pasticceria mignon	7 / 8 novembre
GELATERIA	Tronchetti, dolci di Natale e specialità	21 / 22 novembre

DICEMBRE

PASTICCERIA	Biscottoni e dolci da asporto	5 / 6 dicembre
--------------------	-------------------------------	----------------

MODULO DI ISCRIZIONE / CORSI 2016

NOME E COGNOME			
AZIENDA			
CITTÀ E PROVINCIA		CAP	
P.IVA		CF	
TELEFONO		CELLULARE	

VOGLIO ISCRIVERMI AL CORSO:

- | | |
|---|--|
| CUCINA CREATIVA MEDITERRANEA | <input type="radio"/> 2 e 3 maggio 2016 |
| CUCINA CREATIVA: ANTIPASTI E TAPAS | <input type="radio"/> 16 e 17 maggio 2016 |
| ALTA RISTORAZIONE ALLA CARTA | <input type="radio"/> 30 e 31 maggio 2016 |
| CORSO DI PASTICCERIA - MODULO 1 | <input type="radio"/> 6 giugno 2016
<input type="radio"/> 7 giugno 2016 |
| CORSO DI PASTICCERIA - MODULO 2 | <input type="radio"/> 13 giugno 2016
<input type="radio"/> 14 giugno 2016 |
| LE CROSTATE E LE TORTE AL CIOCCOLATO | <input type="radio"/> 3 ottobre 2016
<input type="radio"/> 4 ottobre 2016 |
| FINISSIMA PASTICCERIA MIGNON | <input type="radio"/> 7 novembre 2016
<input type="radio"/> 8 novembre |
| TRONCHETTI, DOLCI DI NATALE E SPECIALITÀ | <input type="radio"/> 21 novembre
<input type="radio"/> 22 novembre |
| BISCOTTONI E DOLCI DA ASPORTO | <input type="radio"/> 5 dicembre
<input type="radio"/> 6 dicembre |

CUCINA CREATIVA MEDITERRANEA / 2 E 3 MAGGIO

RELATORE

Maestro Emanuele Saracino

CUCINA



400 € + IVA
2 GIORNATE
H. 14.00 – 19.00

INTRODUZIONE AL CORSO

La cucina creativa mediterranea è famosa in tutto il mondo per le sue caratteristiche di gusto e qualità nutrizionali e oggi viene proposta dallo chef sotto una chiave moderna e creativa. Prodotti ittici ma anche carni bianche, latticini, olio extravergine di oliva, pomodori, capperi, agrumi, tutti prodotti che sapientemente abbinati, formano la moltitudine di piatti realizzati durante le giornate di corso. Dall'antipasto al secondo gli elaborati sono tutti realizzati e presentati tenendo conto delle più moderne tecniche e tecnologie che ha a disposizione il professionista al giorno d'oggi. La scelta delle materie prime, i metodi di lavorazione appropriati, le tecniche di cottura, stoccaggio, rigenerazione e servizio, sono i punti cardine delle lezioni teoriche che accompagnano le realizzazioni pratiche.



SCOPRI IL PROGRAMMA COMPLETO
E ISCRIVITI SU

CUORDIGELATO.IT

ANTIPASTI E TAPAS / 16 E 17 MAGGIO

ASTORIGROUP
FACTORY SCHOOL

I CORSI 2016

RELATORE

Maestro Emanuele Saracino

CUCINA



INTRODUZIONE AL CORSO

Durante il corso lo chef Emanuele Saracino presenta antipasti caldi e freddi spaziando nella tradizione più tipica italiana. La multietnicità delle proposte è resa possibile grazie alla grande esperienza in materia dello chef che ha imparato a dosare sapientemente le spezie ed abbinare prodotti apparentemente inusuali, al fine di ottenere piatti intriganti ma sempre tenendo conto della nostra tradizione mediterranea.

Un'attenzione particolare viene riservata alle famosissime e sempre più di moda "tapas": stuzzicanti e appetitose "minipor-tate" che ci riportano alla tradizione spagnola. Nuove ricette dunque, ma anche nuove idee che, come spiegherà anche il maestro durante il corso, possono essere trasformate e rielaborate a seconda delle occasioni: lo stesso piatto infatti può essere adatto per un "Tapas Bar", un antipasto inserito in una cena tradizionale o di gala, oppure ancora diventare un fantastico e scenografico piatto da buffet per eventi speciali.

400 € + IVA
2 GIORNATE
H. 14.00 – 19.00



SCOPRI IL PROGRAMMA COMPLETO
E ISCRIVITI SU

CUORDIGELATO.IT

ALTA RISTORAZIONE ALLA CARTA / 30 E 31 MAGGIO

ASTORIGROUP
FACTORYSCHOOL

I CORSI 2016

RELATORE

Maestro Emanuele Saracino

CUCINA



INTRODUZIONE AL CORSO

Al mondo d'oggi si viaggia sempre di più, cambiando le abitudini della gente e cambia di conseguenza anche il modo di alimentarsi; il nostro cliente è sempre più propenso ad assaggiare cibi e pietanze dedite alla ricerca dell'ingrediente perfetto e alla tecnica sopraffina. Dall' esigenza di proporre piatti creativi ed innovativi , ma sempre in linea con la nostra tradizione mediterranea, lo chef propone un nuovissimo corso di alta ristorazione. Durante le lezioni ci si avvicina ad una cucina ricca di elementi e si approfondisce differenti tecniche di preparazione dei cibi, diversi dal modo classico di cucinare. Una vera e propria "fusione" di sapori e tecniche.

400 € + IVA
2 GIORNATE
H. 14.00 – 19.00



SCOPRI IL PROGRAMMA COMPLETO
E ISCRIVITI SU

CUORDIGELATO.IT