

# Chef per caso scuola di cucina

## CALENDARIO CORSI GENNAIO-GIUGNO 2018

LEZIONE	INIZIO CORSI	n° LEZIONI	DOCENTE	ORARI	COSTO
<b>GENNAIO</b>					
Pan per focaccia 1	martedì 30 gennaio	1	Donatella	20	€ 70,00
Genova nel forno (i dolci)	mercoledì 31 gennaio	1	M. Migliaro	15 oppure 20	€ 85,00
<b>FEBBRAIO</b>					
Birreria di Busalla - Daniele Barsotti - NEW	lunedì 5 febbraio	1	D. Barsotti - L. Devoto	20	€ 85,00
Corso base - corso completo	mercoledì 7 febbraio	7+1	Donatella	20	€ 530,00
Corso base di cucina - pasta e sughi	mercoledì 7 febbraio	1	Donatella	20	€ 85,00
Pasta fresca...quella ripiena	venerdì 9 febbraio	1	Donatella	20	€ 85,00
Cucina macrobiotica - zuppe e cereali - NEW	sabato 10 febbraio	1	L. Sperzagni	10	€ 85,00
Pan per focaccia 2	lunedì 12 febbraio	1	Donatella	20	€ 70,00
Corso base di cucina - verdure e risotto	mercoledì 14 febbraio	1	Donatella	20	€ 85,00
Wok!	venerdì 16 febbraio	1	Donatella	20	€ 85,00
Incontro con lo chef - Voltalazupp	lunedì 19 febbraio	1	M. Pinto-P.Ferralasco	20	€ 85,00
Corso base di cucina - carni bianche	mercoledì 21 febbraio	1	Donatella	20	€ 85,00
Coppie in cucina (menù di pesce)	venerdì 23 febbraio	1	Donatella	20	100 a coppia
Cucina macrobiotica - legumi e verdure - NEW	sabato 24 febbraio	1	L. Sperzagni	10	€ 85,00
Pasticceria da prima colazione	lunedì 26 febbraio	1	Jörg Schikore	15 oppure 20	€ 85,00
Vasocottura - NEW	martedì 27 febbraio	1	Donatella	10 oppure 20	€ 85,00
Corso base di cucina - pesce	mercoledì 28 febbraio	1	Donatella	20	€ 85,00
<b>MARZO</b>					
Pan per focaccia 1	sabato 3 marzo	1	Donatella	10	€ 70,00
Pizza gourmet - NEW	lunedì 5 marzo	1	Donatella	20	€ 85,00
Corso base di pasticceria	martedì 6 marzo	3	M. Migliaro	15 oppure 20	€ 240,00
Corso base di cucina - carni rosse	mercoledì 7 marzo	1	Donatella	20	€ 85,00
Pasta fresca: oggi gnocchi	venerdì 9 marzo	1	Donatella	20	€ 85,00
Corso base di cucina - uova e antipasti	mercoledì 14 marzo	1	Donatella	20	€ 85,00
Ristorante Belvedere - Fabrizio Rebolini - NEW	giovedì 15 marzo	1	F. Rebolini	10 oppure 20	€ 85,00
Cucina macrobiotica - pasticceria - NEW	sabato 17 marzo	1	L. Sperzagni	10	€ 85,00
Coppie in cucina (menù di carne) - NEW	lunedì 19 marzo	1	Donatella	20	100 a coppia
Corso di cucina base - i dolci	mercoledì 21 marzo	1	Donatella	20	€ 85,00
Pesce base: crostacei&molluschi	giovedì 22 marzo	1	Donatella	20	€ 85,00
Tratt. dell'Acciughetta- Simone Vesuviano - NEW	venerdì 23 marzo	1	S. Vesuviano	20	€ 85,00
Pan per focaccia 2	sabato 24 marzo	1	Donatella	10	€ 70,00
Brunch per due - NEW	martedì 27 marzo	1	Donatella	10 oppure 20	100 a coppia
Corso di cucina base - esame finale	mercoledì 28 marzo	1	Donatella	20	-
The best of stoccafisso&baccalà	giovedì 29 marzo	1	Donatella	20	€ 85,00
<b>APRILE</b>					
Pralineria	martedì 3 aprile	1	M. Migliaro	15 oppure 20	€ 85,00
Leggero...ma buono	mercoledì 4 aprile	1	Donatella	20	€ 85,00
Pronto in mezz'ora 2	giovedì 5 aprile	1	Donatella	20	€ 85,00
Pan per focaccia 3	lunedì 9 aprile	1	Donatella	20	€ 70,00
Coppie in cucina (menù di pesce)	martedì 10 aprile	1	Donatella	20	100 a coppia
Primavera in tavola e nei bicchiere	mercoledì 11 aprile	1	Donatella - A. Macchiavello	10 oppure 20	€ 85,00
Tratt. Dell'Acciughetta - Matteo Rebori - NEW	venerdì 13 aprile	1	M. Rebori	20	€ 85,00
Pizza gourmet - NEW	sabato 14 aprile	1	Donatella	10	€ 85,00
Torte classiche	lunedì 16 aprile	1	J. Schikore	15 oppure 20	€ 85,00
Vasocottura - NEW	martedì 17 aprile	1	Donatella	20	€ 85,00
Cucina ligure: le torte salate	mercoledì 18 aprile	1	Donatella	20	€ 85,00
Tutto uova	giovedì 19 aprile	1	Donatella	20	€ 85,00
Pasta fresca: tagliatelle, lasagne e...	venerdì 20 aprile	1	Donatella	20	€ 85,00
<b>MAGGIO</b>					
Appetizers	giovedì 3 maggio	1	Donatella	20	€ 85,00
Coppie in cucina (menù di carne) - NEW	venerdì 4 maggio	1	Donatella	20	100 a coppia
Pan per focaccia 3	sabato 5 maggio	1	Donatella	10	€ 70,00
Tutto cereali - NEW	martedì 8 maggio	1	Donatella	10 oppure 20	€ 85,00
Pesce base: pesci piatti e fusiiformi	giovedì 10 maggio	1	Donatella	20	€ 85,00
Tutto riso	martedì 15 maggio	1	Donatella	20	€ 85,00
Pronto in mezz'ora 1	mercoledì 16 maggio	1	Donatella	20	€ 85,00
Primi piatti di pesce	venerdì 18 maggio	1	Donatella	10 oppure 20	€ 85,00
Monoporzione con glassa a specchio - NEW	martedì 22 maggio	1	M. Migliaro	15 oppure 20	€ 85,00
Cucina siciliana	mercoledì 23 maggio	1	Donatella	20	€ 85,00
Pesce di corsa	venerdì 25 maggio	1	Donatella	20	€ 85,00
Piovono polpette	martedì 29 maggio	1	Donatella	20	€ 85,00
Dolci senza forno - NEW	giovedì 31 maggio	1	Donatella	15 oppure 20	€ 85,00
<b>GIUGNO</b>					
Torte salate - NEW	lunedì 4 giugno	1	Donatella	20	€ 85,00
Cucina d'estate - NEW	martedì 5 giugno	1	Donatella	10 oppure 20	€ 85,00
Monoporzioni nei bicchierini - NEW	mercoledì 6 giugno	1	M. Migliaro	15 oppure 20	€ 85,00
Il mare nel cartoccio	giovedì 7 giugno	1	Donatella	20	€ 85,00
Rist. Voltalacarta - Maurizio Pinto - NEW	sabato 9 giugno	1	M. Pinto	10	€ 85,00
Rist. Voltalacarta - Maurizio Pinto - NEW	lunedì 11 giugno	1	M. Pinto	20	€ 85,00
Teenager summer school - NEW	12-13-14 giugno	3	Donatella	10	€ 120,00
Pronto in mezz'ora 3	venerdì 15 giugno	1	Donatella	20	€ 85,00
Dolci con la frutta	lunedì 18 giugno	1	J. Schikore	15 oppure 20	€ 85,00
Piccoli chef: un mondo di polpette	martedì 19 giugno	1	Donatella	17	€ 50,00
Paella	mercoledì 20 giugno	1	Donatella	10 oppure 20	€ 85,00
Cucina d'estate - NEW	giovedì 21 giugno	1	Donatella	10 oppure 20	€ 85,00
Piccoli chef: stuzzichini	venerdì 22 giugno	1	Donatella	17	€ 50,00
Tutto insalate - NEW	mercoledì 26 giugno	1	Donatella	10 oppure 20	€ 85,00

**Promozione porta un amico** - sconto 10% a chi partecipa in coppia (su tutti i corsi ad esclusione di Pan per focaccia 1-2-3 e Coppie in cucina e Brunch per 2)

Per partecipare ai corsi è necessario sottoscrivere una tessera al costo di 10,00 Euro. La tessera dà diritto alla copertura assicurativa, sconti nei negozi convenzionati ed un omaggio. I corsi hanno una durata di tre ore circa e se di più lezioni, a cadenza settimanale. Le date possono subire variazioni o cancellazioni in caso di avvisi meteo e quando non si raggiunga il numero minimo di partecipanti. Per iscriversi è necessaria la prenotazione ed il versamento di un acconto. Il saldo dovrà essere corrisposto in occasione della prima lezione. In caso di rinuncia è necessario avvisare almeno 48 ore prima della data di inizio della lezione e/o corso. In caso contrario l'acconto verrà trattenuto.

**Chef per caso - scuola di cucina - Via Milano 148 R - 16126 Genova - Tel 010 2470359 - info@chefpercaso.it - www.chefpercaso.it**