



Corsi di cucina

*per passione per lavoro
per divertimento*

 Sede corsi: Via Newton, 34 – Arezzo
Sede uffici: Via XXV Aprile, 12 – Arezzo

 0575.350755 – 335.6384642

 formazione@confcommerciofiar.it

 www.accademiadelgustoarezzo.it

Tutto in cucina summer edition



Sei appassionato di cucina e cerchi un corso più completo che ti dia delle dritte dall'antipasto al dolce? Allora questo è il corso adatto a te! Stupisci i tuoi commensali con piatti nuovi e stagionali da portare a tavola!

Date e orario: 8|13|15|20|21|27|28 maggio – 3 giugno
dalle 20.00 alle 22.30

Aule: dimostrativa e laboratorio

Docenti: D. Chiavini – M. Ghiori – D. Massarenti
E. Galantini – A. Tonioni

Costo: 350€ + IVA

Contenuti

- . Antipasti veloci e sfiziosi
- . Pasta fresca in fantasia
- . Pronti a cuocere della macelleria
- . Torte salate e muffin con prodotti di stagione
- . Piatti unici e insalatone
- . Dolce estivi al cucchiaino

Pasticceria gluten free



La nostra filosofia è...la golosità è un diritto per tutti, soprattutto per chi soffre di intolleranze alimentari! Questo corso ti offre consigli, idee e ricette per dolci da colazione, lievitati e confetture completamente Gluten Free per stupire i tuoi ospiti o per una coccola quotidiana.

Date e orario:
16|23|30 maggio – 10 giugno dalle 20.00 alle 22.30

Aula: dimostrativa

Docente: R. Del Santo

Costo: 120€ + IVA

Contenuti

- . Conoscenza delle materie prime, farine, amidi e addensanti naturali
- . Frolla (crostate e biscotti)
- . Confetture per le tue crostate
- . Impasti ricchi e gustosi (panbrioche e girelle con crema e uvetta)
- . Crespelle e Pancakes
- . Dolci fantasia
- . Ospita i tuoi amici celiaci senza paura!

Antipasti per il tuo buffet



Gli antipasti nei buffet sono uno sfizio al quale difficilmente si può resistere. Durante questo corso avrai la possibilità di realizzare delle ricette facili, veloci ma d'effetto che stupiranno i tuoi ospiti!

Date e orario:

22|29 maggio – 05|12 giugno dalle 20.00 alle 22.30

Aula: dimostrativa

Docente: D. Chiavini

Costo: 120€ + IVA

Contenuti

- . Le basi, i giusti abbinamenti
- . Impiattamenti d'effetto
- . Coppette fantasia
- . Alcuni esempi: Cantucci salati
- . Millefoglie di melanzana, pizzette di zucchine
- . Polpettine aromatiche, fagottini special

Freschi, gustosi e vegetariani



Vorresti mangiare meglio senza dover per forza fare troppe rinunce in cucina e utilizzando prodotti freschi e di stagione? Crea un menù dall'antipasto al dolce scoprendo i migliori metodi di cottura, ricette facili e veloci per mangiare con gusto e in modo sano senza rinunciare a niente ma soprattutto senza rinunciare al gusto!

Date e orario:

4|6|11|13 giugno dalle 20.00 alle 22.30

Aula: dimostrativa

Docente: A. Cenni

Costo: 120 € + IVA

Contenuti

- . La scelta degli ingredienti: dal Km 0 alla conoscenza dei prodotti del territorio
- . Frutta e verdura di stagione: dalla scelta consapevole al risparmio
- . La cucina sostenibile: gli avanzi non sono più un tabù
- . Dall'antipasto al dolce: il menù sano e completo che cerchi
- . Idee veloci e divertenti sia vegetariane che vegane