



®

ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA



Scuola di Cucina

CORSI PER APPASSIONATI
OTTOBRE E NOVEMBRE 2016



I corsi di cucina sono tenuti da **cuochi professionisti della Federazione Italiana Cuochi**. I partecipanti ai corsi non cucinano in prima persona. I corsi sono dimostrativi e interattivi: si potrà seguire la preparazione delle ricette, degustare e fare domande.



CORSI DI OTTOBRE 2016

nei giorni di lunedì 3, 10, 17 e 24 dalle ore 20.30 alle ore 22.30

Corso A - Cucina Mediterranea

Profumi dal mare e dalla terra della nostra penisola.

Corso B - Stuzzicheria

Bocconi, finger food per merende e aperitivi.

Corso C - La cucina del campanile

Cucina della Brianza e della Lombardia tra tradizione e innovazione.

CORSI DI NOVEMBRE 2016

nei giorni di lunedì 7, 14, 21 e 28 dalle ore 20.30 alle ore 22.30

Corso D - Tecniche in cucina

Tecniche di cucina dai professionisti alla cucina di casa.

Corso E - Cucina del benessere!

Ricette per una cucina sana, equilibrata e sostenibile.

Corso F - Cucina di Natale

Profumi e sapori per una tavola di Natale e delle Feste.

INFORMAZIONI E UTILITÀ

I corsi si svolgono nelle cucine dell'Istituto Alberghiero del Collegio Ballerini (a Seregno in via Verdi n°77). Ogni corso prevede quattro lezioni.

Pertanto, per ogni mese, è necessario scegliere un solo corso fra i tre proposti.

QUOTA D'ISCRIZIONE E GADGET PROFESSIONALE

Un corso di quattro lezioni prevede una quota di **€ 100,00 a persona** e prevede, per il 2016, **il grembiule Cuochi Brianza come gadget**.

Ogni singolo corso sarà attivato al raggiungimento di minimo 15 iscritti.

ISCRIZIONI

È necessario effettuare la **preiscrizione online** sul sito www.cuochibrianza.it

Le **iscrizioni** saranno raccolte direttamente presso la sede dei corsi lunedì 26 settembre e lunedì 24 ottobre dalle ore 19.00 alle ore 21.00.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Tel. 327 9246553

corsi.cucina@cuochibrianza.it

www.cuochibrianza.it

