

# CORSI AMATORIALI

AA 2020-21

## Calendario corsi tematici

MESE	TITOLO CORSO	DATA	ORA	PREZZO
<b>Novembre</b>	Veloce ma buono: menu d'autunno	Lun 23/11	19:00-22:00	89 €
	Vino e cibi gourmet	Gio 26/11	19:00-22:00	89 €
	Paste fresche: impasti, lavorazioni e formati	Gio 26/11	19:00-22:00	160 €
	Paste fresche ripiene	Lun 30/11	19:00-22:00	
	● Biscotteria e dolci del mattino	Sab 28/11	10:00-13:00	89 €
	●● Pizza à porter	Lun 30/11	18:00-22:00	89 €
<b>Dicembre</b>	Riso e risotti	Gio 3/12	19:00-22:00	89 €
	●● Brunch di coppia natalizio	Sab 5/12	10:00-13:00	149 €
	Tutto in forno: le carni	Mer 9/12	19:00-22:00	89 €
	●● Facciamo i biscotti	Sab 12/12	10:00-12:00	69 €
	● Piatti delle feste	Sab 12/12	10:00-13:00	89 €
	● Pasticceria salata	Sab 19/12	10:00-15:00	89 €
<b>Gennaio</b>	●● Brunch for two	Sab 23/01	10:00-13:00	149 €
	Grandi classici d'autore: primi piatti	Lun 18/01	19:00-22:00	89 €
	La cottura a bassa temperatura	Gio 21/01	19:00-22:00	89 €
	● Fermentazione for dummies	Sab 23/01	10:00-13:00	89 €
	Cuciniamo healthy	Gio 28/01	19:00-22:00	89 €
	Pizza à porter	Lun 25/01	19:00-22:00	89 €
	La cucina ti fa bella	Lun 01/02	19:00-22:00	89 €
	●● Brunch for two	Sab 30/01	10:00-13:00	149 €
<b>Febbraio</b>	● Kitchen my love	Ven 12/02	19:00-22:00	149 €
	●● Due cuori e un fornello	Sab 13/02	10:00-13:00	149 €
	●● Due cuori e un fornello	Sab 27/02	10:00-13:00	149 €
	●● Facciamo i biscotti	Sab 13/02	10:00-12:00	69 €
	●● Pane amore e fantasia	Sab 13/02	19:00-22:00	149 €
	●● Pane amore e fantasia	Lun 15/02	19:00-22:00	149 €
	I dolci delle feste: i fritti di Carnevale	Mar 09/02	19:00-22:00	89 €
	I dolci delle feste: i fritti di Carnevale	Mar 16/02	10:00-13:00	89 €
	●● Brunch for two	Sab 27/02	10:00-13:00	149 €
	Paste fresche: impasti, lavorazioni e formati	Lun 01/02	19:00-22:00	160 €
	Paste fresche ripiene	Gio 04/02	19:00-22:00	
	Dolci delizie al cioccolato	Mer 10/02	16:00-19:00	89 €
	Dolci delizie al cioccolato	Lun 22/02	19:00-22:00	89 €

- Corsi di coppia
- Corsi per bambini e genitori
- Weekend

MESE	TITOLO CORSO	DATA	ORA	PREZZO
<b>Marzo</b>	Il mare nel piatto: la cucina di pesce	Mer 03/03	19:00-22:00	89 €
	Vino e cibi gourmet	Ven 12/03	19:00-22:00	89 €
	Cuciniamo healthy	Gio 18/03	10:00-13:00	89 €
	Cuciniamo healthy	Ven 26/03	19:00-22:00	89 €
	●● Benvenuta Primavera!	Sab 27/03	10:00-12:00	69 €
	La cucina ti fa bella	Mar 16/03	10:00-13:00	89 €
	● Cena per due	Ven 19/03	19:00-22:00	149 €
	● Vive la France	Sab 20/03	11:00-14:00	89 €
	Veloce ma buono: menu di primavera	Gio 25/03	19:00-22:00	89 €
	Veloce ma buono: menu di primavera	Mar 30/03	10:00-13:00	89 €
	I dolci delle feste: Pasqua	Mar 30/03	19:00-22:00	89 €
	<b>Aprile</b>	Made in China: facciamo i Bao	Ven 09/04	19:00-22:00
Fermentazione for dummies		Lun 12/04	16:00-19:00	89 €
Fermentazione for dummies		Ven 23/04	19:00-22:00	89 €
●● Pane, amore e fantasia		Sab 10/04	10:00-13:00	89 €
● Pane, amore e fantasia		Lun 19/04	19:00-22:00	89 €
Dolci free from		Gio 15/04	19:00-22:00	89 €
Pasticceria internazionale: la Cream Tarte		Lun 19/04	19:00-22:00	89 €
Pizza à porter		Gio 22/04	19:00-22:00	89 €
<b>Maggio</b>	● Vive la France	Sab 08/05	11:00-14:00	89 €
	●● Brunch di coppia	Sab 15/05	10:00-13:00	149 €
	Dessert d'estate	Ven 07/05	19:00-22:00	89 €
	Dessert d'estate	Lun 17/05	16:00-19:00	89 €
	Il mare nel piatto: la cucina di pesce	Mer 19/05	19:00-22:00	89 €
	Menu di carne	Ven 14/05	19:00-22:00	89 €
	● Biscotteria e dolci del mattino	Sab 22/05	10:00-13:00	89 €
<b>Giugno</b>	Dessert d'estate	Ven 4/06	19:00-22:00	89 €
	Dessert d'estate	Lun 14/06	16:00-19:00	89 €
	Vino e cibi gourmet	Ven 10/06	19:00-22:00	89 €
	● La cucina ti fa bella	Sab 12/06	11:00-14:00	89 €
	● Cena per due	Ven 18/06	19:00-22:00	149 €
	●● Prepariamo la merenda	Sab 19/06	10:00-12:00	69 €
	Veloce ma buono: menu d'estate	Mar 15/06	10:00-13:00	89 €
	Veloce ma buono: menu d'estate	Gio 24/06	19:00-22:00	89 €
<b>Luglio</b>	Sapori d'estate: viaggio al sud	Lun 05/07	19:00-22:00	89 €
	Pizza & Co.	Mar 13/07	19:00-22:00	89 €
	Dessert d'estate	Lun 12/07	16:00-19:00	89 €
	Dessert d'estate	Gio 15/07	19:00-22:00	89 €
	Il mediterraneo nel piatto	Gio 22/07	19:00-22:00	89 €

## COSA FACCIAMO

Congusto Gourmet Institute è il primo campus per le discipline gastronomiche a Milano. Dal 2003 formiamo i protagonisti della gastronomia del futuro e forniamo ad appassionati alle prime armi e a veri gourmand trucchi del mestiere e competenze. I corsi di cucina e di pasticceria amatoriale prevedono formule diverse, che vanno da lezioni singole di poche ore fino a percorsi base da 10 lezioni. Proponiamo a un pubblico eterogeneo il maggior numero di tematiche diverse e ci rivolgiamo anche a chi tra le padelle non si sente a proprio agio, ma desidera mettersi alla prova e imparare. I percorsi sono studiati accuratamente da professionisti esperti, per consentire a chiunque lo desideri di apprendere competenze utili, acquisire sicurezza e stupire gli ospiti. Ogni lezione accoglie un numero massimo di 12 persone: in questo modo i docenti possono concentrarsi adeguatamente sui partecipanti, coinvolgendoli attivamente e concludendo la lezione con la degustazione dei piatti preparati.

## PERCORSI BASE

### Tecniche di cucina

- › 3 sessioni annuali: gennaio/maggio/settembre
- › 10 lezioni
- › Frequenza: bisettimanale serale
- › Costo del corso: 799 €

### Tecniche di pasticceria

- › 3 sessioni annuali: gennaio/maggio/settembre
- › 8 lezioni
- › Frequenza: sabato mattina
- › Costo del corso: 799 €

**Puoi regalare una Gift Card e offrire un'esperienza originale, perfetta per ogni occasione.**  
**Per maggiori informazioni consulta: [congusto.com/giftcard](http://congusto.com/giftcard)**

## Sponsor



**KitchenAid**



## Riconoscimenti



## Congusto Gourmet Institute

Via Bernardo Davanzati, 15  
 20158 Milano, Italia  
 T +39 02 89785801  
 E [info@congusto.com](mailto:info@congusto.com)

@campuscongusto

