

CORSI AMATORIALI

AA 2021-22

Calendario corsi tematici

MESE	TITOLO CORSO	DATA	FASCIA ORARIA	PREZZO
Settembre	Il mare nel piatto: la cucina di pesce	Mer 15/09	PM	89 €
	Vino e cibi gourmet	Sab 18/09	AM	89 €
	Pane, amore e fantasia	Sab 25/09	AM	89 €
	Paste fresche ripiene	Mar 28/09	PM	89 €
Ottobre	Pasticceria della salute	Mar 26/10	PM	160 €
	Pasticceria della salute	Ven 5/11	PM	160 €
	● Pane farine e lievitazione	Mer 13/10	PM	160 €
	● Pane farine e lievitazione	Mar 26/10	PM	160 €
	● Street food a gogo	Mar 12/10	AM	89 €
	● Street food a gogo	Mar 26/10	PM	89 €
	Paste fresche: Impasti, lavorazioni e formati	Lun 11/10	PM	160 €
	Paste fresche: Impasti, lavorazioni e formati	Gio 14/10	PM	160 €
	● Vino e cibi gourmet	Ven 15/10	PM	89 €
	Torte salate e finger food	Sab 16/10	AM	89 €
	● Riso e risotti	Mar 19/10	PM	89 €
	Pasticceria salata	Sab 23/10	AM	89 €
	● Brunch di coppia	Sab 9/10	AM	149 €
	Cuciniamo healthy	Mer 13/10	PM	89 €
	Veloce ma buono: Menu d'Autunno	Mer 20/10	PM	89 €
	● Biscotteria e dolci del mattino	Sab 23/10	AM	89 €
	● Paste fresche: Impasti, lavorazioni e formati	Sab 23/10	AM	160 €
	● Paste fresche: Impasti, lavorazioni e formati	Sab 30/10	AM	160 €
	Novembre	● Brunch di coppia	Sab 6/11	AM
Pizza à porter		Lun 8/11	PM	89 €
Vino e cibi gourmet		Mer 17/11	PM	89 €
Dolci delizie al cioccolato		Mer 24/11	PM	89 €
● Veloce ma buono: Menu d'Autunno		Sab 20/11	AM	89 €
Dicembre	Riso e risotti	Mer 1/12	PM	89 €
	● Brunch di coppia natalizio	Sab 4/12	AM	149 €
	● Piatti delle feste	Sab 11/12	AM	89 €
	Tutto in forno: le carni	Mer 15/12	PM	89 €
	● Pasticceria salata	Sab 18/12	AM	89 €
	● Dolci formato mignon	Sab 18/12	AM	89 €
	Gennaio	● Brunch di coppia	Sab 15/01	AM
Grandi classici d'autore: primi piatti		Lun 17/01	PM	89 €
La cottura a bassa temperatura		Gio 20/01	PM	89 €
● Fermentazione for dummies		Sab 22/01	AM	89 €
Cuciniamo healthy		Gio 27/01	PM	89 €
Pizza à porter		Lun 24/01	PM	89 €
● Brunch for two		Sab 29/01	AM	149 €

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

MESE	TITOLO CORSO	DATA	FASCIA ORARIA	PREZZO
Febbraio	La cucina ti fa bella	Mer 02/02	AM	89 €
	●● Due cuori e un fornello	Sab 05/02	AM	149 €
	●● Due cuori e un fornello	Sab 12/02	AM	149 €
	●● Facciamo i biscotti	Sab 12/02	AM	69 €
	●● Pane amore e fantasia	Sab 12/02	PM	149 €
	●● Pane amore e fantasia	Lun 14/02	PM	149 €
	I dolci delle feste: i fritti di Carnevale	Mer 16/02	AM	89 €
	I dolci delle feste: i fritti di Carnevale	Gio 24/02	PM	89 €
	Dolci delizie al cioccolato	Mer 23/02	PM	89 €
	●● Brunch di coppia	Sab 26/02	AM	149 €
	Marzo	Il mare nel piatto: la cucina di pesce	Mer 02/03	PM
Vino e cibi gourmet		Ven 11/03	PM	89 €
Cuciniamo healthy		Gio 17/03	PM	89 €
La cucina ti fa bella		Mar 22/03	AM	89 €
●● Cena per due		Ven 18/03	PM	149 €
●● Vive la France		Sab 19/03	AM	89 €
Veloce ma buono: menu di primavera		Gio 24/03	PM	89 €
Veloce ma buono: menu di primavera		Mar 29/03	AM	89 €
Aprile		I dolci delle Feste: Pasqua	Sab 02/04	AM
	Made in China: facciamo i Bao	Mer 06/04	PM	89 €
	Pizza à porter	Lun 11/04	PM	89 €
	Fermentazione for dummies	Mar 12/04	PM	89 €
	●● Pane, amore e fantasia	Sab 09/04	AM	89 €
	●● Pane, amore e fantasia	Mer 13/04	PM	89 €
	Dolci "free from"	Mer 20/04	PM	89 €
	Maggio	●● Vive la France	Sab 07/05	AM
●● Brunch di coppia		Sab 14/05	AM	149 €
Dessert d'estate		Ven 06/05	PM	89 €
Dessert d'estate		Lun 16/05	AM	89 €
Il mare nel piatto: la cucina di pesce		Mer 18/05	PM	89 €
Menu di carne		Mer 25/05	PM	89 €
●● Biscotti e dolci del mattino		Sab 28/05	AM	89 €
Giugno		Dessert d'estate	Ven 3/06	AM
	Dessert d'estate	Lun 13/06	PM	89 €
	Vino e cibi gourmet	Ven 10/06	PM	89 €
	●● La cucina ti fa bella	Sab 11/06	AM	89 €
	●● Cena per due	Ven 17/06	PM	149 €
	●● Facciamo i biscotti	Sab 18/06	AM	69 €
	Veloce ma buono: menu d'estate	Mar 21/06	AM	89 €
	Veloce ma buono: menu d'estate	Gio 23/06	PM	89 €

Le lezioni hanno una durata di 3 ore cad.

*Le informazioni riguardanti i percorsi base si trovano sul retro della brochure

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 6 a 8 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/aprile/settembre
- > 6 lezioni
- > Frequenza: sabato mattina
- > Costo del corso: 799 €

Programma

1° LEZIONE

Organizzazione in cucina:
utensili e attrezzature
Alimenti vegetali e loro utilizzo

2° LEZIONE

Fondi di cucina e salse
Sughi e condimenti

3° LEZIONE

Le paste fresche e le paste
tradizionali

Le uova: tecniche di
preparazione e cottura

4° LEZIONE

Riso e risotti

5° LEZIONE

Le carni: scelta, taglio, cottura

6° LEZIONE

Menù tradizionale della cucina
italiana

Tecniche di pasticceria

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

Programma

1° LEZIONE

Le materie prime in pasticceria

2° LEZIONE

Impasti di base: preparazione
di pasta frolla classica, pan di
spagna, pasta choux

3° LEZIONE

Impasti di base: la pasta sfoglia

4° LEZIONE

Creme e farciture

5° LEZIONE

Preparazione di crostate,
biscotteria secca, muffin

6° LEZIONE

Torte da credenza e meringhe

7° LEZIONE

Torte classiche

8° LEZIONE

Pasticceria mignon e buffet
finale

Sponsor



Riconoscimenti



ID Operatore 1733609/2015



Part of

italiangourmet

Congusto Gourmet Institute
Via Bernardo Davanzati, 15
20158 Milano, Italia
T +39 02 89785801
W congusto.com

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

@campuscongusto

