

CORSI AMATORIALI

AA 2022-23

Calendario corsi tematici

MESE	TITOLO CORSO	DATA	ORA	PREZZO
Settembre	Il mare nel piatto: la cucina di pesce	Mer 14/09	19:00-22:00	89 €
	Vive la France	Mer 14/09	19:00-22:00	89 €
	Vino e cibi gourmet	Sab 24/09	10:00-13:00	89 €
	● Pane, amore e fantasia	Sab 24/09	10:00-13:00	89 €
Ottobre	Pasticceria "senza" (2 lezioni)	Mer 05/10 e 12/10	19:00-22:00	160 €
	Pane farine e lievitazione (2 lezioni)	Mer 05/10 e 12/10	19:00-22:00	160 €
	Street food a gogo	Mer 26/10	19:00-22:00	89 €
	Paste fresche: impasti, lavorazioni e formati (2 lezioni)	Mer 19/10 e 26/10	19:00-22:00	160 €
	Vino e cibi gourmet	Mer 19/10	19:00-22:00	89 €
	● Pasticceria salata	Sab 15/10	10:00-13:00	89 €
	●● Brunch di coppia	Sab 15/10	10:00-13:00	149 €
	Veloce ma buono: Menu d'Autunno	Sab 22/10	10:00-13:00	89 €
	● Biscotteria e dolci del mattino	Sab 22/10	10:00-13:00	89 €
	Novembre	● Vive la France	Sab 5/11	10:00-13:00
●● Brunch di coppia		Sab 5/11	10:00-13:00	149 €
Pizza à porter		Lun 10/11	19:00-22:00	89 €
Riso e risotti		Lun 10/11	19:00-22:00	89 €
Vino e cibi gourmet		Mer 16/11	19:00-22:00	89 €
Dolci delizie al cioccolato		Mer 16/11	19:00-22:00	89 €
● Veloce ma buono: Menu d'Autunno		Sab 22/11	10:00-13:00	89 €
●● Facciamo i biscotti		Sab 22/11	10:00-13:00	69 €
Dicembre		●● Brunch di coppia natalizio	Sab 10/12	10:00-13:00
	● Piatti delle feste	Sab 10/12	10:00-13:00	89 €
	Riso e risotti	Mer 15/12	19:00-22:00	89 €
	Tutto in forno: le carni	Mer 15/12	19:00-22:00	89 €
	● Pasticceria salata	Sab 17/12	10:00-13:00	89 €
	● Dolcezze formato mignon	Sab 17/12	10:00-13:00	89 €
	Gennaio	●● Brunch for two	Sab 14/01	10:00-13:00
Grandi classici d'autore: primi piatti		Lun 16/01	19:00-22:00	89 €
Pizza à porter		Lun 16/01	19:00-22:00	89 €
● La cottura a bassa temperatura		Sab 21/01	10:00-13:00	89 €
● Fermentazione for dummies		Sab 21/01	10:00-13:00	89 €
● Cuciniamo healthy		Sab 28/01	10:00-13:00	89 €
●● Brunch for two		Sab 28/01	10:00-13:00	149 €

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

Le lezioni hanno una durata di 3 ore cad.
*Le informazioni riguardanti i percorsi base si trovano sul retro della brochure.

MESE	TITOLO CORSO	DATA	ORA	PREZZO
Febbraio	I dolci delle feste: i fritti di Carnevale	Mer 01/02	19:00-22:00	89 €
	La cucina ti fa bella	Mer 01/02	19:00-22:00	89 €
	● ● Due cuori e un fornello	Sab 04/02	10:00-13:00	149 €
	● ● Due cuori e un fornello	Sab 11/02	10:00-13:00	149 €
	● ● Facciamo i biscotti	Sab 04/02	10:00-13:00	69 €
	● ● Pane amore e fantasia	Sab 11/02	10:00-13:00	149 €
	● ● Pane amore e fantasia	Mer 08/02	19:00-22:00	149 €
	Dolci delizie al cioccolato	Mer 08/02	19:00-22:00	89 €
	● ● Brunch for two	Sab 18/02	10:00-13:00	149 €
Marzo	Il mare nel piatto: la cucina di pesce	Mer 01/03	19:00-22:00	89 €
	Vive la France	Mer 01/03	19:00-22:00	89 €
	Cuciniamo healthy	Mer 08/03	19:00-22:00	89 €
	La cucina ti fa bella	Mer 08/03	19:00-22:00	89 €
	Vino e cibi gourmet	Mer 15/03	19:00-22:00	89 €
	● ● Cena per due	Mer 15/03	19:00-22:00	149 €
	● Vive la France	Sab 18/03	10:00-13:00	89 €
	● Veloce ma buono: menu di primavera	Sab 18/03	10:00-13:00	89 €
	Aprile	● I dolci delle Feste: Pasqua	Sab 01/04	10:00-13:00
● ● Pane, amore e fantasia		Sab 01/04	10:00-13:00	89 €
● ● Pane, amore e fantasia		Mer 19/04	19:00-22:00	89 €
Made in China: facciamo i Bao		Mer 19/04	19:00-22:00	89 €
Dolci free from		Mer 26/04	19:00-22:00	89 €
Pizza à porter		Mer 26/04	19:00-22:00	89 €
Fermentazione for dummies		Sab 22/04	10:00-13:00	89 €
Dolci free from		Sab 22/04	10:00-13:00	89 €
Maggio		● Vive la France	Sab 06/05	10:00-13:00
	● ● Brunch di coppia	Sab 06/05	10:00-13:00	149 €
	Dessert d'estate	Mer 10/05	19:00-22:00	89 €
	● Dessert d'estate	Sab 20/05	10:00-13:00	89 €
	● ● Brunch di coppia	Sab 20/05	10:00-13:00	149 €
	Il mare nel piatto: la cucina di pesce	Mer 10/05	19:00-22:00	89 €
	● Menu di carne	Sab 27/05	10:00-13:00	89 €
	● Biscotti e dolci del mattino	Sab 27/05	10:00-13:00	89 €
	Giugno	Dessert d'estate	Mer 07/06	19:00-22:00
● Dessert d'estate		Sab 17/06	10:00-13:00	89 €
Vino e cibi gourmet		Mer 07/06	19:00-22:00	89 €
● La cucina ti fa bella		Sab 03/06	10:00-13:00	89 €
● ● Cena per due		Mer 14/06	19:00-22:00	149 €
● ● Facciamo i biscotti		Sab 03/06	10:00-13:00	69 €
Veloce ma buono: menu d'estate		Mer 14/06	19:00-22:00	89 €
● Veloce ma buono: menu d'estate		Sab 17/06	10:00-13:00	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 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

- > 2 sessioni annuali: gennaio e 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. Sughì 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

- > 2 sessioni annuali: gennaio e 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

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

