

L'intero corso è composto da 22 lezioni monotematiche

e, per favorire la massima flessibilità nella scelta, non vi sono moduli o pacchetti predefiniti consentendo in questo modo ad ogni partecipante di "autocomporre" il proprio pacchetto che può essere costituito da una o più lezioni.

OGNI LEZIONE È COMPOSTA DA

- UNA BREVE INTRODUZIONE TEORICA
- UNA PARTE CENTRALE con la realizzazione di 3 o 4 ricette
- UNA PARTE FINALE con idee di impiattamento, degustazione e approfondimenti.

Ogni lezione corrisponde a un argomento e le lezioni si terranno presso la sede di Coalca Service a Cosio Valtellino SO in Via Statale 255 generalmente il **mercoledì ogni 2 settimane** dalle ore 20.00 alle ore 23.00/23.30 (vedi calendario lezioni)

QUANDO E DOVE

Ogni corsista riceverà la dispensa con le ricette della lezione e potrà partecipare in modo attivo alla realizzazione dei piatti in programma. Tutti i corsisti hanno diritto ad un buono sconto del 15%

(non cumulabile con altre offerte eventualmente in corso) sugli acquisti effettuati in Coalca Service

vedi calendario lezioni su www.coalcaservice.com



COSTI E MODALITÀ

Le lezioni potranno essere acquistate singolarmente o in pacchetti costituiti dal n. di lezioni che si desiderano.

Ogni lezione costa € 35,00 iva compresa.

Le lezioni acquistate dovranno essere pagate in anticipo a Coalca Service a mezzo bonifico bancario o in contanti a fronte del quale sarà rilasciata fattura o scontrino fiscale. In caso d'impossibilità di partecipazione ad una lezione già prenotata e pagata la stessa potrà essere sostituita con altra lezione con disdetta entro la giornata precedente.

Crea il tuo corso a seconda dei tuoi interessi e delle tue necessità, scegli le lezioni e imposta il tuo programma personalizzato!



scarica il calendario delle lezioni su:
www.coalcaservice.com

per maggiori info:

info@coalcaservice.com 0342 635516



COALCA COOKING SCHOOL

CORSI 2018/2019

Dopo il successo di partecipazione registrato nel ciclo di lezioni tenutesi negli scorsi 2 anni la Coalca Cooking School prosegue con il nuovo calendario di lezioni per il periodo **ottobre 2018 – giugno 2019**.

I corsi e le lezioni sono rivolti agli appassionati ma anche ai professionisti con moduli dedicati avvalendosi della collaborazione di professionisti del settore.



COALCA COOKING SCHOOL

I corsi e le lezioni si terranno presso la sede di Coalca Service a Cosio Valtellino in uno spazio appositamente attrezzato con attrezzature professionali, ma anche di uso domestico, in modo da poter riprodurre a casa quanto appreso durante le lezioni. L'area di lavoro è strutturata con una grande isola centrale intorno alla quale si possono seguire attivamente passo dopo passo tutte le fasi delle preparazioni.

il Calendario Corsi

GIORNO	ARGOMENTO	SPECIFICA	DOCENTE
10/10/18	RISOTTI	PESCE CARNE VERDURE	MARINELLA FOIS
24/10/18	CIOCCOLATO	IL CIOCCOLATO IN CUCINA	MARINELLA FOIS
07/11/18	CASTAGNE	DALL'ANTIPASTO AL DOLCE	MARINELLA FOIS
14/11/18	PASTICCERIA	PASTAFROLLA E VARIANTI	DANILO FERRAZZO
21/11/18	FINGER FOOD	RICETTE AUTUNNO/INVERNO	MARINELLA FOIS
02/12/18	CAKE DESIGN*	PASTA DI ZUCCHERO	ALESSANDRO MARIANI
05/12/18	MENU' DI NATALE	DALL'ANTIPASTO AL DOLCE	MARINELLA FOIS
12/12/18	PASTICCERIA	I DOLCI DI NATALE	DANILO FERRAZZO
18/12/18	MENU' DI CAPODANNO	DALL'ANTIPASTO AL DOLCE	MARINELLA FOIS
16/01/19	ZUPPE E VELLUTATE	RICETTE PER L'INVERNO	MARINELLA FOIS
30/01/19	SEMIFREDDI	ALLE FRAGOLE E AL CIOCCOLATO	DANILO FERRAZZO
13/02/19	FARRO ORZO E CEREALI	NON È UNA ZUPPA	MARINELLA FOIS
20/02/19	PASTICCERIA	PANNA COTTA	DANILO FERRAZZO
27/02/19	TECNICHE DI COTTURA	VASOCOTTURA	MARINELLA FOIS
13/03/19	PESCE	COZZE E VONGOLE	MARINELLA FOIS
20/03/19	PASTA FRESCA	TAGLIATELLE E REGIONALE	DANILO FERRAZZO
27/03/19	VERDURE PRIMAVERILI	SPECIALE CARCIOFI	MARINELLA FOIS
10/04/19	PASQUA	DALL'ANTIPASTO AL DOLCE	MARINELLA FOIS
17/04/19	PASTA FRESCA	I COLORI DELLA PASTA	DANILO FERRAZZO
08/05/19	VERDURE PRIMAVERILI	SPECIALE ASPARAGI	MARINELLA FOIS
22/05/19	CREMA PASTICCERA	UNA CREMA TANTI DOLCI	DANILO FERRAZZO
05/06/19	PASTA FRESCA	RAVIOLI E PASTA DESSERT	DANILO FERRAZZO

TUTTI I CORSI SI TERRANNO DALLE ORE 20.00 ALLE ORE 23.00

*ad eccezione di "Cake design" il giorno 2/12/17 che avverrà dalle ore 09.00 alle 18.00 c.a

I corsi e le lezioni si terranno presso la sede di **COALCA SERVICE** a **COSIO VALTELLINO** in uno spazio appositamente organizzato con attrezzature professionali, ma anche di uso domestico, in modo da poter riprodurre a casa quanto appreso durante le lezioni. L'area di lavoro sarà strutturata in una grande isola centrale attorno alla quale si potranno seguire attivamente passo dopo passo tutte le fasi delle preparazioni. Ogni corsista riceverà la dispensa con le ricette della lezione e potrà partecipare in modo attivo alla realizzazione dei piatti in programma.

