

# CORSO DI ITALIANO & CUCINA

La gastronomia è uno degli aspetti fondamentali degli usi e dei costumi di un popolo. Viaggiare e visitare nuovi paesi significa anche conoscerne i gusti ed i sapori.

La dieta mediterranea è alla base della gastronomia italiana. Povera di grassi animali, a vantaggio di quelli vegetali, la cucina mediterranea è ricca di verdure, legumi ed ortaggi. Non mancano tuttavia le carni, soprattutto quelle rosse, ed il pesce, utilizzati sia per la preparazione di sughi e primi piatti, sia per pietanze saporite e sfiziose.

Una vacanza studio è un'ottima occasione per prendere parte ad uno dei nostri corsi di cucina, che sono aperti a tutti, donne e uomini sia esperti che alle prime armi. I corsi non sono professionali, ma molto approfonditi e pratici.

Per partecipare ai corsi è necessaria una conoscenza almeno elementare della lingua italiana al livello A2/B1.

## Corso di cucina a casa dell'insegnante

Il corso di cucina si svolge a casa dell'insegnante. In gruppo (2-4 studenti) o individualmente il corso si svolge al pomeriggio 1, 2 o massimo tre volte alla settimana.

Al termine delle lezioni, si degusta il menù preparato, seduti tutti insieme intorno alla tavola apparecchiata. E in compagnia dei gusti e dei profumi liguri, si vive un'esperienza ed un momento di socializzazione indimenticabili.

Ogni lezione dura 3 ore circa, gli studenti preparano i piatti sotto la direzione dell'insegnante. Al termine di ogni lezione si può degustare il buffet preparato.

Il materiale didattico è fornito dall'insegnante

<b>INDIVIDUALE</b>		<b>GRUPPO</b>	
20 ore /settimana italiano in gruppo + 9 ore individuali di cucina/settimana		20 ore /settimana italiano in gruppo + 9 ore gruppo di cucina/settimana	
1 settimana	€ 390	1 settimana	€ 345
2 settimane	€ 720	2 settimane	€ 630
3 settimane	€ 1045	3 settimane	€ 910
Extra settimana	€ 325	Extra settimana	€ 280

## **Corso di cucina a scuola**

Tutti i corsi si svolgono con lezioni pratiche per gruppi di massimo 9 persone. Le lezioni di ogni corso si tengono una volta alla settimana, ed hanno una durata di circa tre ore. Al termine quanto preparato durante la lezione verrà degustato.

Ai partecipanti verranno fornite dispense relative alle ricette realizzate ed agli argomenti affrontati.

I locali permettono anche di svolgere lezioni dimostrative per gruppi fino a 30 persone.

I corsi verranno tenuti dalle titolari della scuola o da professionisti del settore. La scuola mette a disposizione gli ingredienti e le attrezzature.

I corsi possono anche essere tenuti in inglese o francese, su richiesta, per gli studenti principianti.

A tutti gli iscritti verrà dato in omaggio il grembiule con il logo della scuola. I prezzi sono comprensivi di ingredienti e dispense, a disposizione sia in italiano sia in inglese sia in francese.

Per poter partecipare ai corsi è necessaria la prenotazione ed il versamento di un acconto. E' possibile seguire anche corsi tematici. Questo tipo di lezioni si svolgono presso una scuola di cucina situata in città, non distante da scuola.

Calendario aggiornato al 31/03/2006:

<b>TEMA DELLE LEZIONI</b>	<b>Date Inizio corsi</b>	<b>n° lezioni</b>	<b>Orario</b>	<b>Costo</b>
CIOCCOLATO	Tuesday 06th Mar. 2007	1	15.00 or 20.00	€ 60,00
	Tuesday 13th Mar. 2007			
PESCE - BASE	Wednesday 14th Mar. 2007	3	11.00 or 20.00	€ 220,00
	Friday 13 <sup>th</sup> Apr. 2007		20.00	
PRANZO DI PASQUA	Tuesday 20th Mar. 2007	1	20.00	€ 60,00
	Thursday 22nd Mar. 2007			
	Tuesday 27 Mar. 2007			
PASTICCERIA - BASE	Tuesday 3rd Apr. 2007	4	15.00 o 20.00	€ 240,00
CUCINA DI PRIMAVERA	Wednesday 4th Apr. 2006	2	20.00	€ 130,00
CUCINA - BASE	Thursday 5 <sup>th</sup> Apr. 2007	7	20.00	€ 350,00
PASTA FRESCA	Monday 7th May 2007	3	20.00	€ 180,00
CUCINA LIGURE	Wednesday 2nd May 2007	5	20.00	€ 280,00
CUCINA ESTIVA	Wednesday 6th Jun. 2007	2	20.00	€ 130,00
	Friday 8 <sup>th</sup> Jun. 2007	2		

Per partecipare ai corsi A SCUOLA è necessario sottoscrivere una tessera del costo di 10,00 Euro. La tessera dà diritto alla copertura assicurativa ed a sconti nei negozi convenzionati. A tutti gli iscritti verrà riservato un omaggio.

I corsi hanno una durata di tre ore circa e se di più lezioni hanno cadenza settimanale .

Le date possono subire variazioni o possono essere cancellate in caso non si raggiunga il numero minimo di partecipanti.

Per iscriversi è necessaria la prenotazione ed il versamento di un acconto. Il saldo dovrà essere corrisposto in occasione della prima lezione. In caso di rinuncia è necessario avvisare almeno 48 ore prima della data di inizio del corso. In caso contrario l'acconto verrà trattenuto.

I partecipanti hanno l'obbligo di segnalare eventuali allergie e/o gravi intolleranze.