



SCUOLA DI CUCINA & CATERING ZENANDCOOK

Via Pontetti 16A/A 16131 Genova

Tel: +39 010385710 Cell: +39 3899088181

Email: info@zenandcook.it

Sito web: www.zenandcook.it

Ci trovate anche su: 

Settembre 2023

CORSO	GIORNO	N° LEZIONI	ORARIO	€
FOCACCIA TIPO RECCO E FARINATA	Martedì 26	1	19:00-22:00	60,00€
RISOTTI D'AUTUNNO	Giovedì 28	1	19:00-22:00	60,00€

Ottobre 2023

CORSO	GIORNO	N° LEZIONI	ORARIO	€
LA FOCACCIA GENOVESE	Giovedì 5	1	18:30-22:30	80,00€
NEW FINGERFOOD La pasticceria salata	Martedì 10	1	19:00-22:30	80,00€
NEW LA CBT Tecniche di cottura a bassa temperatura	Giovedì 12	1	19:00-22:30	80,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA Verdure, fondi, legumi e cereali	Sabato 14	1 di 8	10:30-15:30	530,00€ 8 lezioni
SUSHI E SASHIMI con Makoto Moriyama	Lunedì 16	1	19:00-22:00	90,00€
LA CUCINA PERSIANA di Soror Sharif	Mercoledì 18	1	19:00-22:30	80,00€
NEW LE MARINATURE	Giovedì 19	1	19:00-22:30	80,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA Salse madri, paste fresche e farcite	Sabato 21	2 di 8	10:30-15:30	90,00€
NEW IL FORMAGGIO FATTO IN CASA con Alessandro De Cesaris	Lunedì 23	1 di 2	18:30-22:30	160,00€ 2 lezioni
NEW IL FORMAGGIO FATTO IN CASA con Alessandro De Cesaris	Martedì 24	2 di 2	18:30-22:30	90,00€
LA CUCINA PERSIANA di Soror Sharif	Mercoledì 25	1	19:00-22:30	80,00€
NEW PIZZA NAPOLETANA E ROMANA IN TEGLIA	Giovedì 26	1	19:00-22:30	80,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA Il riso	Sabato 28	3 di 8	10:30-15:30	90,00€

Novembre 2023

CORSO	GIORNO	N° LEZIONI	ORARIO	€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Le uova</i>	Sabato 4	4 di 8	10:30-15:30	90,00€
L'ABBINAMENTO DI-VINO <i>Cena e lezione di abbinamento vini</i>	Martedì 7	1	18:30-22:30	80,00€
NEW LE TORTE DA CREDENZA	Giovedì 9	1	19:00-22:30	80,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>La carne</i>	Sabato 11	5 di 8	10:30-15:30	90,00€
NEW CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Edizione Serale</i>	Mercoledì 15	1 di 6	18:30-22:30	480,00€ 6 lezioni
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Il pesce</i>	Sabato 18	6 di 8	10:30-15:30	90,00€
NEW BREAKFAST BAKERY <i>La pasticceria da colazione</i>	Martedì 21	1	19:00-22:30	80,00€
NEW CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Edizione Serale</i>	Mercoledì 22	2 di 6	18:30-22:30	90,00€
FOCACCIA TIPO RECCO E FARINATA	Venerdì 24	1	19:00-22:00	60,00€
SUSHI E SASHIMI <i>con Makoto Moriyama</i>	Martedì 28	1	19:00-22:00	90,00€
NEW CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Edizione Serale</i>	Mercoledì 29	3 di 6	18:30-22:30	90,00€
PANETTONE MILANESE E PANDORO <i>con lievito madre</i>	Giovedì 30	1 di 2	18:30-22:30	150,00€ 2 lezioni

Dicembre 2023

CORSO	GIORNO	N° LEZIONI	ORARIO	€
PANETTONE MILANESE E PANDORO <i>con lievito madre</i>	Venerdì 1	2 di 2	18:30-22:30	80,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>I lievitati</i>	Sabato 2	7 di 8	10:30-15:30	90,00€
CAPPON MAGRO E PANDOLCE	Lunedì 4	1	19:00-22:30	80,00€
NEW CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Edizione Serale</i>	Mercoledì 6	4 di 6	18:30-22:30	90,00€
L'ABBINAMENTO DI-VINO <i>Cena e lezione di abbinamento vini</i>	Martedì 12	1	18:30-22:30	80,00€
NEW CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Edizione Serale</i>	Mercoledì 13	5 di 6	18:30-22:30	90,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>La pasticceria</i>	Sabato 16	8 di 8	10:30-15:30	90,00€
NEW CHOCOLAT <i>Temperaggio, praline e decorazioni</i>	Lunedì 18	1	19:00-22:30	80,00€
NEW CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Edizione Serale</i>	Mercoledì 20	6 di 6	18:30-22:30	90,00€