



Programma dei corsi

2021

CUOCO OLISTICO - I ANNO

Professione Cuoco

MODULO A

Corso teorico (4 lezioni) 100€ a lezione

con Martin Halsey

CORSO ONLINE

SCIENZA E NUTRIZIONE I

SCIENZA E NUTRIZIONE II

ENERGIA DEL CIBO I

ENERGIA DEL CIBO II

MODULO B

Corso base di cucina su Zoom

180€

DUE LEZIONI:

Insegnante – Marco Bo

MODULO C

**Approfondimento
(16 giornate di cucina
monotematiche)**

I CORSI

**sono fruibili su ZOOM,
con dispense e ricettari forniti ai
partecipanti**

I corso essendo ONLINE, possono essere seguiti e
acquistati in qualsiasi momento

100€ a lezioni

ALGHE E TOFU - Laura Castoldi

AUTOPRODUZIONE: (Seitan, tofu, tempeh e altro) - Elena Losi

LE PROTEINE VEGETALI: SEITAN E TEMPEH – Laura Castoldi

PIATTI SENZA GLUTINE – Marco Bo

PANE, PIZZA E FOCACCE I – Elena Losi

PANE, PIZZA E FOCACCE II – Elena Losi

PAUSA PRANZO, PIC NIC E MERENDE – Elena Losi

COLAZIONI E DOLCI A CUCCHIAIO – Laura Castoldi

DESSERT AL FORNO – Laura Castoldi

PIATTI DIMAGRANTI – Marco Bo

BUFFET DI PASQUA – Elena Losi

BUFFET DI NATALE – Elena Losi

CUCINA PER BAMBINI I: (prima infanzia e svezzamento fino a 3 anni) –
Marco Bo

CUCINA PER BAMBINI II: (scuola primaria, mensa, merende fino
12 a anni) – Marco Bo

FRIGGERE IN MODO SALUTARE – Marco Bo

LE VERDURE FERMENTATE – Marco Bo

ESAME FINALE

Pratica e teoria

Da concordare con la segreteria a fine percorso, salvo nuove ulteriori
disposizioni.

CORSI ONLINE SONO FRUIBILI IN QUALSIASI MOMENTO

Scuola di cucina e terapia alimentare accreditata all'elenco nazionale S.I.A.F. per l'inserimento dei propri studenti nei registri di attestazione professionale degli Operatori Olistici (Codice SC 210/15). E' possibile usufruire di un pacchetto sconto pagando tutto in un'unica soluzione sul dito SCUOLA>ISCRIZIONI E PAGAMENTI

[348 5800869](tel:3485800869) - info@lasanagola.com

