

# Show COOKING

*“Il cibo trova sempre coloro che sanno cucinare.”*

per info e prenotazioni:

## CFP di Treviglio

Via Caravaggio, 50  
0363.1925677  
cfp.treviglio@abf.eu



## CFP di Bergamo

Via Monte Gleno, 2  
035.3693711  
cfp.bergamo@abf.eu



**A.B.F. - Azienda Bergamasca Formazione**  
Azienda speciale della Provincia di Bergamo



## CHE COS'È UNO SHOW COOKING

Lo show cooking è una cena-spettacolo in cui uno **chef qualificato** cucina dal vivo insieme ai corsisti, svelando trucchi e ricette dei piatti che sta preparando.

Nelle aule attrezzate delle nostre sedi di Bergamo e Treviglio **ogni partecipante dispone di postazione individuale** per cucinare. Sedici postazioni a Bergamo e dodici postazioni a Treviglio. La formazione è sia di tipo amatoriale che professionale.

Alla fine di ogni lezione si degusteranno i piatti preparati insieme allo Chef.

## LE ATTIVITÀ PROPOSTE SONO:

### CORSI DI FORMAZIONE IN CUCINA

- Per **APPASSIONATI** che vogliono farsi guidare e coinvolgere da professionisti esperti nell'intrigante mondo enogastronomico.
- Per **PROFESSIONISTI** che desiderano aggiornarsi per rinnovare la propria offerta nelle loro attività di ristorazione.

### TEAM BUILDING IN CUCINA

- Per **AZIENDE, ASSOCIAZIONI E GRUPPI**.  
Il Cooking Team Building stimola la capacità di lavorare in gruppo: in cucina ci si divide i compiti, si ride, si sperimenta e si coopera proprio come nello staff di un'azienda. Inoltre disponiamo di docenti Sala-Bar Sommelier, nel caso si volesse abbinare al Cooking Team Building **una lezione di sommelier**.

 **VI È INOLTRE LA POSSIBILITÀ  
DI AFFITTARE LO SHOW COOKING  
PER CENE ED EVENTI AZIENDALI O PRIVATI.**

## CORSI IN PARTENZA DA NOVEMBRE 2018

### SEDE DI BERGAMO

**CORSO DI CUCINA PRIMO LIVELLO** da martedì 6 novembre 2018 | 19:00 - 22:30

Corso per chi desidera apprendere le basi della cucina. Al termine del corso sarete in grado di preparare diversi menù dall'antipasto al dolce. Un corso pratico e professionale adatto a tutti.

**Durata: 21 ore - Costo: € 250,00**

### I MENU' DI NATALE

**Tre incontri per tre diversi Menù di Natale, a base di pesce e carne.**

Per trovare idee utili ed originali da offrire nelle feste.

**Durata: 9 ore - Costo: € 180,00**

**TAPAS E PAELLA giovedì 8 novembre 2018**

**Durata: 3 ore - Costo: € 60,00**

**CORSO DI CUCINA BABY CHEF sabato 10 e sabato 24 novembre 2018 | 9:30 - 12:00**

Bambini accompagnati da un adulto (piccoli Chefs dagli 8 ai 12 anni)

Due incontri per scoprire ed imparare i piccoli segreti della cucina

**Durata: 5 ore - Costo € 90,00**

**Tanto altro vi aspetta nei prossimi mesi...**

### SEDE DI TREVIGLIO

#### LA CUCINA DEGLI CHEF

Diverse ricette dei migliori chef stellati proposte in 10 serate nel nostro nuovo show cooking. Il corso ideale per sviluppare le proprie capacità in cucina e trovare idee e soluzioni particolari per pranzi e cene speciali.

**Durata: 30 ore - Costo: € 330,00**

**POSSIBILITÀ DI PARTECIPARE AD UNA SERATA DI PROVA GRATUITA**

#### I MENU' DI NATALE

**Tre incontri per tre diversi Menù di Natale, a base di pesce e carne.**

Per trovare idee utili ed originali da offrire nelle feste.

**Durata: 9 ore - Costo: € 180,00**

#### L'ARTE DELLA PASTICCERIA - CORSO AVANZATO

Corso avanzato di pasticceria che, attraverso lezioni pratiche e laboratoriali, vi proporrà diverse gustose ricette: dolci al piatto, mousse, semifreddi, cioccolateria.

**Durata: 30 ore - Costo: € 330,00**

**Tanto altro vi aspetta da gennaio, dal CIOCCOLATO alla CUCINA SENZA GLUTINE...**