



F. I. C. Federazione Italiana Cuochi

Sezione Provinciale di Macerata

c/o Ristorante "Osteria dei Fiori" - Via Lauro Rossi, 61 - 62100 Macerata
tel. e fax: 0733/260142 email: info@assocuochimacerata.it

segreteria :fax : 0733/1870100 email: segreteria@assocuochimacerata.it

www.assocuochimacerata.it

CORSI DI CUCINA PER PROFESSIONISTI

Lunedì 14 Aprile

Pesce a 360°

Idee e metodi creativi per la cucina marinara

- Chefs Massimiliano Mandozzi e Robert Ortolani

Lunedì 21 Aprile

Piccoli intagli e decorazioni con le verdure

Corso teorico-pratico per un uso diverso dei vegetali

- Chef Paolo Re

I partecipanti potranno acquistare un coltello specifico per l'intaglio a soli € 10,00 provando direttamente le varie tecniche presentate.

Lunedì 19 e
Martedì 20 Maggio

- **La carne di Chianina e la tecnologia Zanussi**

- **La razza regina della qualità bovina italiana, i suoi salumi, la fantasia del menù e la tagliata cotta in forno**

- Chef Omar Orsi

Lunedì 26 Maggio

Uso professionale del forno a microonde nella ristorazione del 2000

- Chef del Gruppo Sirman

orario: 15,30 - 18,30

posti limitati

I corsi si terranno presso la TecnoBar
Via S. Pertini - C.da Cisterna
Tolentino

costo di partecipazione:
un solo incontro: € 35,00
cinque incontri: sconto 10%

in collaborazione con



Per maggiori informazioni e prenotazioni
telefonare al nr. 0733-968550