



LA PALESTRA DEL CIBO
COOKING GYM

LA SCUOLA DI CUCINA DI SERGIO MARIA TEUTONICO E DANIELA GOFFREDO

Corsi di Cucina Professionali
Individuali

COSTRUISCI IL TUO FUTURO!

I NOSTRI CORSI DI CUCINA E DI PASTICCERIA HANNO UN PROFILO DI ALTISSIMO LIVELLO FORMATIVO.

STUDIAMO INSIEME A TE IL PERCORSO DI FORMAZIONE MIGLIORE PER POTENZIARE LE TUE CONOSCENZE TECNICHE E RAFFINARE LE TUE COMPETENZE PROFESSIONALI, ANCHE SE PARTI DA ZERO.

***Abbi il coraggio
di metterti in gioco,
accetta la sfida!***










Affidati alla scuola di cucina di Chef Sergio Maria Teutonico e Chef Daniela Goffredo, da anni garanzia di serietà e professionalità nel settore: ti forniremo gli strumenti migliori per raggiungere i tuoi obiettivi con la giusta formazione professionale, trasformando una semplice passione in competenze e capacità di altissimo livello!



SOGNI DI DIVENTARE UN VERO PROFESSIONISTA DELLA CUCINA O UN MAESTRO DI ARTE BIANCA?

UN SOGNO CHE PUOI REALIZZARE SEGUENDO I NOSTRI CORSI CHE SONO CUCITI SU MISURA PER LE TUE ESIGENZE E RAGIONATI PER OTTIMIZZARE LE TUE ASPETTATIVE PROFESSIONALI.

COME PROGETTIAMO IL TUO CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE:

-  Primo colloquio conoscitivo
-  Realizzazione di un piano di studi personalizzato
-  Organizzazione del calendario con date, orari e argomenti delle lezioni
-  Possibilità d'introdurre anche argomenti non previsti nel piano di studi iniziale
-  Lezioni pratiche al 100% con introduzione teorica
-  Realizzazione di dispense personalizzate ricche d'informazioni e nozioni
-  Verifica continua dei progressi e del grado di apprendimento
-  Assistenza al corsista anche dopo il termine delle lezioni
-  Consegna dell'attestato di frequenza



Ti offriamo:

UN PIANO DI STUDI COMPLETAMENTE PERSONALIZZATO IN MODULI DI 30 OPPURE 40 ORE.

UNA FULL IMMERSION DOVE POTRAI SCEGLIERE TU COSA IMPARARE!

LA POSSIBILITA' DI FREQUENTARE LE TUE LEZIONI NEI TEMPI E NEGLI ORARI CHE PREFERISCI.

Il nostro programma personalizzato, oltre a fornirti le nozioni teoriche fondamentali, si articola in un percorso di formazione pratica durante il quale sarai affiancato e assistito "gomito a gomito" dai nostri Chef Docenti.

Alcune delle nostre specializzazioni:

CUCINA ITALIANA E INTERNAZIONALE

TECNICHE DI FINGER FOOD

TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PIZZERIA

PASTICCERIA DA FORNO E DA RISTORAZIONE

ARTE BIANCA A 360°

TECNICHE DI CUCINA DI PESCE

TECNICHE DI CUCINA DI CARNE

TECNICHE DI CUCINA VEGETARIANA E VEGANA

TECNICHE DI CUCINA SENZA GLUTINE

TECNICHE DI CUCINA PER LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

TECNICHE DI CUCINA SALUTISTICA

TECNICHE DI PRESENTAZIONE DEI PIATTI, OTTIMIZZAZIONE DEL MENU E GESTIONE DELLA CUCINA



La Palestra del Cibo

“La Palestra del Cibo” è la scuola di cucina degli chef Sergio Maria Teutonico e Daniela Goffredo che dal 2012 organizza corsi di cucina professionali, amatoriali, personalizzati ed individuali, laboratori di cucina rivolti ai bambini, attività di Team Building, lezioni private, feste, eventi per compleanni ed addii a nubilato e celibato.

Contattaci per ricevere maggiori informazioni:

+39 011 0266397

info@lapalestradelcibo.com

Seguici su    

lapalestradelcibo.com