



ACCADEMIA ENOGASTRONOMICA BERLINO



CALENDARIO DEI CORSI

Legenda dei Corsi

I nostri rinomati Corsi Professionali di Gastronomia

I nostri Corsi di Caffetteria

I nostri Corsi di Enologia

I nostri Corsi Speciali

Data	Corso	Orari	Lin	Relatore	Partec	Prezzo	Location	Descrizione
31-gen-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia - 1° Livello (teoria)	8.00-16.00	it	Umberto Galli Zugaro	15-25	149 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Corso Base per operatori di Sala, Cucina e Bar (Teoria)
1-feb-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia - 1° Livello (pratica)	9.00-15.00						Corso Base per operatori di Sala, Cucina e Bar (Pratica)
2-feb-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia 2° Livello - Cucina	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-25	45 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Approfondimento intensivo sul funzionamento di una cucina: tempi, ritmi, attività e posizioni
	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia 2° Livello - Sala	14.00-17.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-25	45 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Approfondimento intensivo sul funzionamento del servizio in sala: tempi, ritmi, attività e posizioni
	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia 2° Livello - Bar	17.30-20.30	it	Umberto Galli Zugaro	8-25	49 €	Veteranenstraße, 16 - 10119 Berlin	Approfondimento intensivo sul funzionamento del servizio al bancone: tempi, ritmi, attività e posizioni

Data	Corso	Orari	Lin	Relatore	Partec	Prezzo	Location	Descrizione
8-feb-2018	Appunti sul Vino	10.00 -13.00	it	Marco Callegaro	8-14	35 €	<u>Cantine St. Ambroeus</u> Hufelandstraße, 17 10407 Berlin	Infarinatura e accenni pratici al mondo del vino
12-feb-2018	Sensorica - 1° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-20	39 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Analisi sensoriale del vino: vista, gusto e olfatto
19-feb-2018	<u>Bio-Vino</u>	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	6-25	49 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Approccio alle differenze tra vini Biologici, Biodinamici, Biointegrali e Naturali
26-feb-2018	Sensorica - 2° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-20	39 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Approfondimento dell'analisi sensorica del vino e degustazione "alla cieca"
28-feb-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia - 1° Livello (teoria)	8.00-16.00	it	Umberto Galli Zugaro	15-25	149 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Corso Base per operatori di Sala, Cucina e Bar (Teoria)
1-mar-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia - 1° Livello (pratica)	9.00-15.00						Corso Base per operatori di Sala, Cucina e Bar (Pratica)
2-mar-2018	Lievito Madre	10.00-13.00	it	Barbara Portina	6-18	59 €	<u>Laboratorio Portina</u> Kastanienallee,92 10435 Berlin	Realizzazione del lievito madre. Appunti sulla coltivazione e alcune ricette. Consegna di una coltivazione di lievito madre e spiegazione per la sua coltivazione
5-mar-2018	Sensorica - 1° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-20	39 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Analisi sensoriale del vino: vista, gusto e olfatto

Data	Corso	Orari	Lin	Relatore	Partec	Prezzo	Location	Descrizione
8-mar-2018	<u>Vino</u> Naturale o no?	10.00-13.00	it	Marco Callegaro	8-14	35 €	<u>Cantine St. Ambroeus</u> Hufelandstraße, 17 10407 Berlin	Il vino: quando è naturale e quando è "convenzionale"
12-mar-2018	<u>Bio-Vino</u>	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	6-25	49 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Approccio alle differenze tra vini Biologici, Biodinamici, Biointegrali e Naturali
16-mar-2018	Avvicinamento al Vino	10.00-14.00	it	Umberto Galli Zugaro	6-10	129 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Introduzione al vino: la sensorica, la viticoltura e l'enologia
21-mar-2018	<u>I segreti del caffè</u> Caffetteria - 1° Livello (Teoria)	10.00-13.00	it	Marco Giannecchini	15-25	89 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Preparazione di cappuccino e dintorni con un professionista della caffetteria italiana (Teoria)
22-mar-2018	<u>I segreti del caffè</u> Caffetteria - 1° Livello (Pratica)	10.00-13.00						Preparazione di cappuccino e dintorni con un professionista della caffetteria italiana (Pratica)
29-mar-2018	Sensorica - 1° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-20	39 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Analisi sensoriale del vino: vista, gusto e olfatto

Data	Corso	Orari	Lin	Relatore	Partec	Prezzo	Location	Descrizione
4-apr-2018	Sensorica - 2° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-20	39 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Approfondimento dell'analisi sensorica del vino e degustazione "alla
9-apr-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia - 1° Livello (teoria)	8.00-16.00	it	Umberto Galli Zugaro	15-25	149 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Corso Base per operatori di Sala, Cucina e Bar (Teoria)
10-apr-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia - 1° Livello (pratica)	9.00-15.00						Corso Base per operatori di Sala, Cucina e Bar (Pratica)
12-apr-2018	<u>Rosso Italia</u> Degustazione di vini rossi italiani	10.00-13.00	it	Marco Callegaro	8-14	35 €	<u>Cantine St. Ambroeus</u> Hufelandstraße, 17 10407 Berlin	Analisi di diverse tipologie di rossi Italiani.
19-apr-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia 2° Livello - Cucina	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-25	45 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Approfondimento intensivo sul funzionamento di una cucina: tempi, ritmi, attività e posizioni
	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia 2° Livello - Sala	14.00-17.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-25	45 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Approfondimento intensivo sul funzionamento del servizio in sala: tempi, ritmi, attività e posizioni
	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia 2° Livello - Bar	17.30-20.30	it	Umberto Galli Zugaro	8-25	49 €	Veteranenstraße, 16 - 10119 Berlin	Approfondimento intensivo sul funzionamento del servizio al bancone: tempi, ritmi, attività e posizioni

Data	Corso	Orari	Lin	Relatore	Partec	Prezzo	Location	Descrizione
21-apr-2018	<u>Raw</u> La cucina crudista (Teoria)	10.00-14.00	it	Enrica Viola	15-25	149 €	<u>Cantine St. Ambroeus</u> Hufelandstraße, 17 10407 Berlin	Appunti sulla cucina crudista e vegana a cura di una professionista (teoria)
22-apr-2018	<u>Raw</u> La cucina crudista (Pratica)	10.00-14.00						Appunti sulla cucina crudista e vegana a cura di una professionista (pratica)
25-apr-2018	Sensorica - 1° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-20	39 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Analisi sensoriale del vino: vista, gusto e olfatto
26-apr-2018	Vini e Spumanti	10.00-12.00	it	Umberto Galli Zugaro	6-25	59 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Diverse metodologie per generare le bolliscine e degustazione dei "Metodi": Classico, Charmat/Martinotti e Macerazione Carbonica
27-apr-2018	<u>Latte Art</u> Caffetteria - 2° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	6-12	49 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Approfondimento sulle decorazioni: schiumatura e laccatura del latte
2-mag-2018	<u>Bio-Vino</u>	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	6-25	49 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Approccio alle differenze tra vini Biologici, Biodinamici, Biointegrali e Naturali
3-mag-2018	Sensorica - 1° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-20	39 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Analisi sensoriale del vino: vista, gusto e olfatto
4-mag-2018	Sensorica - 2° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-20	39 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Approfondimento dell'analisi sensorica del vino e degustazione "alla cieca"

Data	Corso	Orari	Lin	Relatore	Partec	Prezzo	Location	Descrizione
9-mag-2018	Vini Kosher	17.00-20.00	it	Umberto Galli Zugaro	6-25	59 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Storia e degustazione di vini Kosher
16-mag-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia - 1° Livello (teoria)	8.00-16.00	it	Umberto Galli Zugaro	15-25	149 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Corso Base per operatori di Sala, Cucina e Bar (Teoria)
17-mag-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia - 1° Livello (pratica)	9.00-15.00						Corso Base per operatori di Sala, Cucina e Bar (Pratica)
21-mag-2018	<u>E pasta fu</u> La pasta fresca (Teoria)	9.00-12.00	it	Ginevra Coli	10-15	99 €	<u>Laboratorio Coli</u> Schliemannstraße, 14A 10437 Berlin	Preparazione della Pasta fresca all'uovo e analisi delle farine con un esperto del settore. (Teoria)
22-mag-2018	<u>E pasta fu</u> La pasta fresca (Pratica)	9.00-12.00						Preparazione della Pasta fresca all'uovo e analisi delle farine con un esperto del settore. (Pratica)
24-mag-2018	Avvicinamento al Vino	17.00-21.00	it	Umberto Galli Zugaro	6-10	129 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Introduzione al vino: la sensorica, la viticoltura e l'enologia
25-mag-2018	Sensorica - 1° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-20	39 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Analisi sensoriale del vino: vista, gusto e olfatto
26-mag-2018	Sensorica - 2° Livello	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-20	39 €	Großgörschenstraße, 2 10827 Berlin	Approfondimento dell'analisi sensorica del vino e degustazione "alla cieca"

Data	Corso	Orari	Lin	Relatore	Partec	Prezzo	Location	Descrizione
4-giu-2018	Ghiacciolo e Gelato	10.00-13.00	it	Guido Mancino	10-20	69 €	<u>Cantine St. Ambroeus</u> Hufelandstraße, 17 10407 Berlin	Introduzione alla gelateria con la consulenza di un pluripremiato maestro della gelateria italiano a Berlino
9-giu-2018	Vino e Tango	18.00-24.00	It De En	Tamara Blanco e Umberto Galli Zugaro	min. 24	59 €	Accademia Blanco Auguststraße, 24 - 10117 Berlin	Introduzione al tango e degustazione di vini argentini.
13-giu-2018	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia 2° Livello - Cucina	10.00-13.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-25	45 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Approfondimento intensivo sul funzionamento di una cucina: tempi, ritmi, attività e posizioni
	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia 2° Livello - Sala	14.00-17.00	it	Umberto Galli Zugaro	8-25	45 €	Veteranenstraße, 16 10119 Berlin	Approfondimento intensivo sul funzionamento del servizio in sala: tempi, ritmi, attività e posizioni
	Corso Intensivo Professionale di Gastronomia 2° Livello - Bar	17.30-20.30	it	Umberto Galli Zugaro	8-25	49 €	Veteranenstraße, 16 - 10119 Berlin	Approfondimento intensivo sul funzionamento del servizio al bancone: tempi, ritmi, attività e posizioni