



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 |