

LEÇONS DE CUISINE ITALIENNE

L'Italie est connue pour ses beautés artistiques et naturelles, pour son art et sa culture. Mais, pour bien comprendre la culture italienne, il faut connaître sa cuisine et sa gastronomie aussi, qui restent fameuses dans le monde entier.

Parmi une leçon d'art et de langue italienne, accorde-toi un moment de plaisir et de relax à l'aide des plats les plus connus de notre cuisine!

Une cuisine riche de recettes et de variations régionales, une cuisine artistique, créative et naturelle, saine et pleine de surprises!

Suivre une leçon de cuisine italienne conduite par un chef professionnel à Florence, au coeur de la Toscane qui représente l'une des régions les plus fameuses pour ses recettes et ses produits, peut être considérée sans doute une rencontre importante, amusante, une expérience unique qu'on ne doit pas perdre!

L'école offre des leçons individuelle ou par groupes, certaines se déroulent chaque semaine pendant tout l'année, d'autres se déroulent seulement à partir du mois d'avril à novembre. Les étudiants peuvent s'inscrire à une seule leçon pour tous les cours, à la fin de chaque leçon, ils



pourront déguster les plats qu'ils ont préparé.

Pour celui qui désire se spécialiser en certains plats particuliers, l'école offre un ensemble de leçons spéciales.

A savoir, l'école organise aussi des programmes personnalisés par groupes: renseignements et devis sur demande.

A la guide d'un chef professionnel tu pourras apprendre a cuisiner les plats de la tradition italienne dans la cuisine de notre école située au centre de Florence. A la fin de chaque leçon les participants pourront déguster les plats préparés.

Vous avez le choix parmi différents leçons de cuisine, dont certains ont lieu chaque semaine tout au long de l'année, d'autres seulement d'avril à novembre.

Il y a deux types de leçons: soit des leçons de groupe (6 types différentes) ou leçons pour amateurs (5 types différents). Vous pouvez vous inscrire à une seule leçon aussi.

COURS DE CUISINE

PIZZA E GELATO: tu vas apprendre la création et la préparation des pizzas, la connaissance de toutes les sortes de farine, le dosage des ingrédients, manier la pâte et les produits employés pour son assaisonnement et ses combinaisons. En plus, les chefs vont révéler les secrets de la production artisanale des glaces et sorbets, en employant seulement les ingrédients de qualité!

Prix: 57 €

PASTA FRESCA: la pâte, le plat italien par excellence, peut être cuisinée directement chez toi, n'importe le lieu, à l'aide de quelques ingrédients simples! Pendant cette leçon tu vas apprendre les techniques et les secrets de l'ancienne tradition italienne pour la pâte faite à la main, avec les oeufs et les différentes sortes de farine. Tu vas apprendre la technique de la préparation de la pâte soit à rouleau soit à la machine. Pendant la leçon on va préparer trois types de pâte avec trois préparations différentes et, pour finir, un gâteau typique italien.

Durée: 3 heures

Prix: 57 €

MENU COMPLETO: le menu traditionnel italien, comprenant l'apéritif, le premier plat, le deuxième et le dessert, représente la tradition des familles italiennes pour le dimanche ou pour des occasions spéciales. Cette leçon peut être une opportunité unique pour apprendre les techniques pour la préparation de ce menu. Il s'agit d'une expérience complète, suivie par la dégustation des plats préparés.

Durée: 4 heures

Prix: 69 €

CENA FACILE: tu vas préparer deux plats typiques de notre région, compris les sauces, et un dessert.

Durée: 3 heures

Prix: 59 €

TOUR DEL MERCATO CENTRALE + LEZIONE DI CUCINA: Si tu aimes cuisiner d'une façon saine et naturelle, tires ton inspiration des caractéristiques étagères alimentaires du Mercato Centrale de Florence! Après avoir choisi les ingrédients (strictement de saison), tu pourras les cuisiner à l'école sous la direction du chef et après tu pourras les déguster avec les autres copains du cours.

Lieu de rencontre: Mercato Centrale

Durée: 4 ore

Prix: 75 €

GOURMET LUNCH et GOURMET DINNER: Les leçons de cuisine gourmet de 4 heures, proposent un menu plus élaboré que ce du Menu Complet, mais vous permettra également de préparer et de déguster des plats typiques italiens.

La leçon est activée avec un minimum de 2 participants.

Prix: 129 €

LEÇONS POUR AMATEURS

Si tu veut fréquenter des leçons d'un niveau un peu plus avancé et te spécialiser dans certains plats, tu peut réserver de une jusqu'à quatre leçons pour amateurs de la durée de deux heures et demie chacune.

Prix par leçon: 135 €

Il y a 7 types de leçons pour amateurs entre lesquelles on peut choisir:

PASTA FRESCA: eau et farine (de différentes sortes), oeufs et pommes de terre. On expliquera le moyen pour doser, couper et cuire la pâte. Pendant ce cours on va préparer 3 types de pâte fraîche, à coupure manuelle ou à la machine.

CUCINA TOSCANA: dédiée à la tradition de notre région, on prépare les recettes typiques les plus fameuses: les soupes, les plats d'entrée et les gâteaux.

CARNE: le cours est dédié à la préparation des viandes blanches et rouges. On part des différentes techniques de coupure pour arriver à la préparation de deux ou plusieurs second plats typiques de la tradition italienne parmi les techniques de cuire soit en poêle soit au four.

PESCE: la leçon comprend la selection et la préparation des différents types de poisson, de mer et de rivière ainsi que fruits de mer, ayant l'objectif d'apprendre les recettes créatives typiques de la tradition méditerranéenne.

PASTICCERIA: la leçon est dédiée à ceux qui aiment les gâteaux et qui veulent apprendre les bases nécessaires pour les réaliser, la méthode pour préparer la pâte feuille, les crèmes, les petits fleurs, les biscuits et les gâteaux.

GELATERIA: leçon de base pour illustrer les techniques nécessaires pour réaliser un choix des goûts divers et des recettes personnalisées. La leçon comprend la partie de théorie et celle pratique.

PIZZA E PANE: préparation de pizza et “focaccia”, à partir de la pâte jusqu’à la farce, à travers l’emploi des machines pour les levages et la fournée. On réalise, donc: pizza, pain, gressins, “focacce”.

À NOTER

- On ne requiert pas une formation particulière pour participer au cours, mais les classes sont formées par un nombre limité d’étudiants afin d’être suivis individuellement.
- Avant d’envoyer l’inscription au Cours de Cuisine, il faut se renseigner sur leur disponibilité pendant la période choisie.
- Tous nos professeurs parlent italien et anglais.
- Les prix des cours incluent la taxe TVA (22%)
- À la fin de chaque leçon, ils pourront déguster les plats qu’ils ont préparé.
- À la fin du cours, les étudiants recevront un Certificat de Participation (Diplôme).
- Le calendrier des cours sera communiqué sur demande.
- Les participants au cours recevront directement à l’école l’équipement nécessaire pour participer aux leçons.



Scuola Leonardo da Vinci Arte e Cultura S.R.L. - Art School in Florence

Via Maurizio Bufalini 3, Firenze 50122 - C. IVA 06030520487 - Codice Univoco M5UXCR1

Tel. +39 055 7477946 - info@arteleonardo.com - www.arteleonardo.com