



20
24

CALENDARIO MASTERCLASS
CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER PROFESSIONISTI



LA CIOCCOLATERIA di Yuri Cestari

Periodo: dal 29 al 30/01/2024

Durata: 16 ore

Prezzo: € 720+IVA



IL GELATO CHEF E LE SUE COTTURE di Antonio Mezzalira

Periodo: Lunedì 5/02/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €300+IVA



MONOPORZIONI MODERNE DI 2° LIVELLO di Fabio Centoni

Periodo: dal 5 al 7/02/2024

Durata: 24 ore

Prezzo: € 720+IVA



SOSTENIBILITÀ IN CUCINA

di Alessandro Dal Degan

Periodo: Lunedì 19/02/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €380+IVA



IL GELATO: TEXTURE, SAPORI, ABBINAMENTI di Stefano Ferrara

Periodo: dal 19 al 20/02/2024

Durata: 16 ore

Prezzo: € 300+IVA



CUCINA VEGETARIANA di Pietro Leemann

Periodo: Mercoledì 21/02/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €400+IVA



EVOLUZIONE DELLA CUCINA TRADIZIONALE

di Federico Sisti

Periodo: Martedì 27/02/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €380+IVA



IL SOTTOVUOTO

di Danilo Angé

Periodo: Lunedì 18/03/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €380+IVA



IL CIOCCOLATO IN GELATERIA

“DALLA FAVA DI CACAO AL GELATO”

di Esposito Valerio

Periodo: dal 18 al 19/03/2024

Durata: 16 ore

Prezzo: € 300+IVA



CUCINA A SCARTO ZERO

di Gianfranco Pascucci

Periodo: Mercoledì 03/04/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €400+IVA



LA SOSTENIBILITÀ IN GELATERIA

di Cinzia Otri

Periodo: 10/04/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: € 200+IVA



CUCINA MOLECOLARE

di Terry Giacomello

Periodo: Martedì 16/04/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €400+IVA



GELATO ARTIGIANALE COLORAZIONE E DECOLORAZIONE di Erika Quattrini

Periodo: 23/04/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: € 200+IVA



TECNICHE DI IMPIATTAMENTO di Rocco De Santis

Periodo: Lunedì 29/04/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €400+IVA



IL CESTINO DEL PANE di Simone Rodolfi

Periodo: Lunedì 13/05/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €380+IVA



TORTE FRESCHE ALL'ITALIANA di Stefano Laghi

Periodo: dal 3 al 5/06/2024

Durata: 24 ore

Prezzo: € 720+IVA



LA PASTA FRESCA di Gianluca Gorini

Periodo: Martedì 04/06/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €380+IVA



METODO PEZZ® di Pezzella Roberta

Periodo: dal 17 al 19/06/2024

Durata: 24 ore

Prezzo: € 1.500+IVA



NON SOLO FINGER di Danilo Angé

Periodo: Lunedì 16/09/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €380+IVA



I GRANDI LIEVITATI IN PASTICCERIA

di Vincenzo Tiri

Periodo: dal 23 al 25/09/2024 - da confermare

Durata: 24 ore

Prezzo: €900+IVA



CONTAMINAZIONI IN CUCINA

di Matias Perdomo

Periodo: Lunedì 30/09/2024 - da confermare

Durata: 8 ore

Prezzo: €380+IVA



IL BARATTOLO IN PASTICCERIA (TORTE E BISCOTTI)

di Sebastiano Caridi

Periodo: dal 7 al 9/10/2024

Durata: 24 ore

Prezzo: € 720+IVA



LA SELVAGGINA di Edoardo Tilli

Periodo: Lunedì 14/10/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €400+IVA



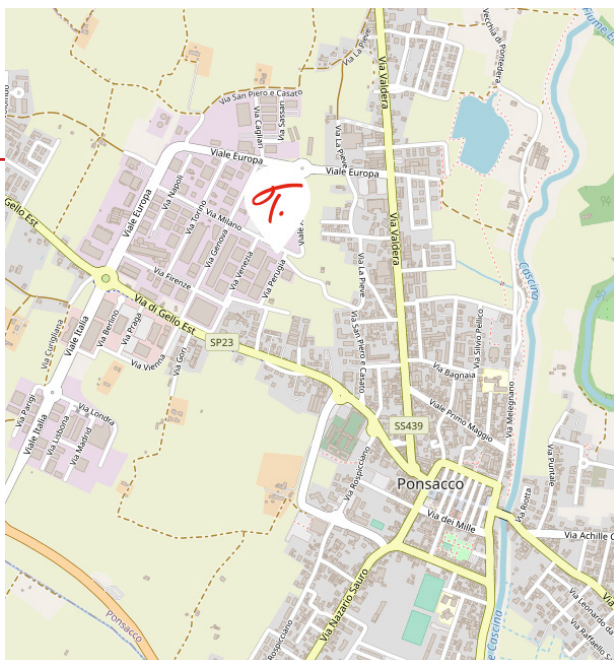
IL BANCO DELLE COLAZIONI E MERENDE

di Mario Ragona

Periodo: dal 21 al 23/10/2024

Durata: 24 ore

Prezzo: € 720+IVA



COME RAGGIUNGERCI

IN AUTO: Dalla SGC Fi-Pi-Li, uscire all'Uscita Pontedera-Ponsacco.

Seguire le indicazioni verso il centro di Ponsacco, fino a una grande rotatoria (la prima che si trova dopo la località "Le Melorie"): prendere la 3° uscita (viale Europa). Via Milano è la seconda traversa a destra. La Scuola si trova all'angolo con via Perugia (a destra).

IN TRENO: La Stazione di arrivo più vicina è quella di Pontedera-Casciana Terme. La scuola può essere raggiunta tramite Taxi (10 min) oppure tramite Autobus. La fermata dell'Autobus più vicina alla scuola è quella di Via Valdera P. 122.

IN AUTOBUS: Partendo dalla Stazione degli Autobus di Pontedera scendere in Via Valdera P. 122 scegliendo una delle seguenti tratte: Casciana Terme; Collesalveti; Lari; Vicarello; Volterra.

IN AEREO: L'aeroporto più vicino è l'Aeroporto Internazionale Galileo Galilei di Pisa, in alternativa L'Aeroporto Internazionale di Firenze-Peretola.

Dall'Aeroporto di Pisa: 20 minuti di tragitto in auto.

Dall'Aeroporto di Firenze-Peretola: 60 minuti di tragitto in auto.

SENZA BARRIERE: La nostra struttura è progettata per un accesso facilitato. Il nostro staff è a disposizione per accoglierti ed accompagnarti alle lezioni interessate.



I PIATTI DI CARNE

di Gaetano Trovato

Periodo: Lunedì 28/10/2024

Durata: 8 ore

Prezzo: €400+IVA



TEA TIME

LA PAUSA DOLCE PER HOTEL E RISTORANTI
di Maxence Barbot

Periodo: dal 11 al 13/11/2024

Durata: 24 ore

Prezzo: € 720+IVA



scuola TESSIERI[®]

ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

Via Milano, 24 - 56038 Ponsacco (PI) - Italy

Tel: +(39) 0587 355629

e-mail: info@scuolatessieri.it - www.scuolatessieri.it

Orario: Lun-Ven. 08:30 - 17:30

SEGUICI SU:

