

Courses

AMATRICIANA

Every Tuesday
from 6:30 pm
and from 9.00 pm



CARBONARA

Every Wednesday
from 6:30 pm and from 9.00 pm



PIZZA

Every Thursday
from 6:30 pm and from 9.00 pm



ITALIAN Cooking COURSES

WhatsApp: +39.392 06 91 712

Mail: info@italydreamtrips.it

Dear customer, as regards the purchase of our courses, there is the completion of a minimum number of participants who are no less than ten and maximum twenty.



Accademia Italiana Chef
RICERCA, TUTELA E FORMAZIONE PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

On booking it is possible to buy the ticket for the transport from the Termini station to the school.

www.italydreamtrips.it



ITALIAN Cooking COURSES

Do you want to learn how to cook a typical Italian dish?
Drink a good wine and meet new people?

TAKE PART TO THE EVENTS



www.italydreamtrips.it



Good food is a way to feel good, have fun, experiment, and spend time with our loved ones. In a space specifically designed for professional courses, a chef will explain techniques, methods and secrets of the recipe that the participants will prepare and will select the best wine pairing. During the lessons, in English or Spanish, you will use basic techniques and you will learn the fundamentals of haute cuisine. Each of the participants will have his own workstation and uniform. You will cook and eat the dishes prepared together. And at the end of the evening, a certificate will be delivered to all participants with photos or videos to document their presence.



Il buon cibo è un modo per stare bene, per divertirsi, sperimentare, stare in compagnia. In un ambiente strutturato per corsi professionali, uno chef spiegherà ai partecipanti tecniche, modalità e segreti per realizzare al meglio la ricetta che prepareranno insieme e sceglierà il vino da degustare. Nelle lezioni, in lingua Inglese o Spagnola, si utilizzeranno tecniche di base e cenni di alta cucina. Ognuno avrà la sua postazione di lavoro e la divisa adatta. Si cucinerà e si mangerà insieme. E al termine della serata verrà rilasciato un attestato di partecipazione con foto o video che ne documentano la presenza.



Bien manger pour se sentir bien, s'amuser, expérimenter, passer le temps en bonne compagnie. Dans un espace spécialement conçu pour les cours professionnels, un chef expliquera aux participants les techniques, les méthodes et le secrets pour réaliser au mieux la recette que les participants prépareront ensemble et pour choisir le vin à déguster. Pendant les cours, en anglais ou en espagnol, vous utiliserez des techniques de base et apprendrez les bases de la haute cuisine. Chacun des participants aura son propre poste de travail et son uniforme. Vous cuisinerez et mangerez les plats préparés ensemble. Et à la fin de la soirée, un certificat sera remis à tous les participants avec des photos ou des vidéos pour documenter leur présence.



Das gutes Essen ist eine Weise, sich wohl zu fühlen, Spaß zu haben, zu experimentieren und in Gesellschaft zu sein. In einer für professionelle Kurse strukturierten Umgebung erklärt ein Chefkoch den Teilnehmern Techniken, Modalitäten und Geheimnisse, um das Rezept am Besten vorzubereiten, die sie zusammen machen werden, sowie den Wein auszuwählen. In den Unterrichten in englischer oder spanischer Sprache werden grundlegende Techniken und Hinweise auf die Haute Cuisine verwendet. Jeder wird seinen eigenen Arbeitsplatz und die richtige Uniform haben. Es wird zusammen gekocht und gegessen. Und am Ende des Abends wird eine Teilnahmebescheinigung mit Bildern und Videos ausgestellt, die die Anwesenheit beweist.



Вкусная еда - это один из способов прекрасно провести время в компании друзей или в семье. Прикоснись к волшебству итальянской кухни! В обстановке профессиональной среды шеф-повар высочайшего класса объяснит участникам технические приемы и секреты создания рецептуры блюд, которые вы приготовите вместе, а также предложит продегустировать и выбрать подходящее к ним вино. На уроках у каждого участника будет свое рабочее место и необходимая униформа. Готовить и наслаждаться приготовленными блюдами мы будем вместе! А в конце вечера вы получите сертификат участника с приложенными к нему фотографиями и видео, которые подтвердят ваше присутствие на этом незабываемом



Comer bem é uma maneira para se sentir bem, se divertir, experimentar, estar na companhia das pessoas. Em um local concebido especificadamente para cursos profissionalizantes, um chefe explicará aos participantes técnicas, modalidades e segredos para realizar da melhor forma a receita que eles em seguida preparão juntos e escolherá o vinho a ser degustado. Durante as aulas, em língua Inglesa ou Espanhola, serão utilizadas técnicas básicas e acenos de alta culinária. Cada um terá o seu próprio posto de trabalho e o uniforme adequada. As pessoas poderão cozinhar e jantar juntas. No final será entregue à cada um, um atestado de participação com fotos e videos que comprovam a sua presença no evento.



La buena comida es una forma de sentirse bien, divertirse, experimentar, estar en compañía. En un ambiente estructurado para cursos profesionales, el chef explicará a los participantes las técnicas, los métodos y los secretos para hacer juntos la receta que y elegir el vino adecuado. Las clases de inglés o español, se utilizarán técnicas básicas y información sobre la alta cocina. Todos recibirán su puesto de trabajo y el uniforme apropiado. Cocinarán y comerán juntos y al final se les expedirá un certificado de participación con fotos o videos que documentan su presencia.



佳肴美饌为人带来完美体验、从中享受乐趣、创新尝试、与挚爱亲友共渡美好时光。在专门为专业课程而设计的环境下，大厨进行详细讲解，让学员掌握烹调技巧、方法及秘诀，以准备菜式及挑选葡萄酒作最佳搭配。课程以英语或西班牙语进行，学员将应用基本技巧，学习高级烹饪的基本知识。每位学员在独立的烹调位置，穿上制服，精心炮制美味菜式，让大家分享品尝。在当晚的尾声，所有学员将获发证书，并附上照片或视频，以作出席记录。



良い食事とは、健康を維持し、心なごませ、試行錯誤し、人付き合いの手段でもあります。専門家コースでは、シェフにより調理技術・様式をはじめ、実習を通じてより良いレシピを創造するための秘訣が説明され、シェフがセレクトしたワインの試飲が行われます。授業は英語もしくはスペイン語で行われ、基本技術と質の高い調理のポイントを学びます。一人一人に作業スペースが与えられ、ユニフォームが支給されます。皆で一緒に調理し、一緒に試食します。授業最終日の晩餐では、写真もしくはビデオと共にコースの受講証明書が交付されます。