



Rua Nova da Piedade 99 (esq. Rua S. Bento) - 1200-297 Lisboa
Tel. 213 952 552 Tlm. 919 991 058

cursosdecozinha@augustogemelli.com

www.augustogemelli.com

CURSOS DE COZINHA "GEMELLI"

CALENDÁRIO

<i>2011</i>	<i>Tema</i>	<i>Preço</i>
FEVEREIRO		
5	"NÃO SÓ RISOTTO!" O ARROZ NO MUNDO NOVOI	75€
12	"AS SOPAS" DO PASSADO E DO PRESENTE NOVOI	75€
26	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS	75€
MARÇO		
5	A COZINHA TRADICIONAL ITALIANA	75€
12	A COZINHA RÁPIDA PARA TODOS OS DIAS NOVOI	75€
19	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS	75€
ABRIL		
2	"BOLOS & BOLINHOS" PARA TODAS AS OCASIÕES NOVOI	75€
9	"RAVIOLI & TORTELLI", MASSAS FRESCAS RECHEADAS NOVOI	75€
16	QUICHE & TARTES SALGADAS NOVOI	75€
22	O MENÚ DA PÁScoa ALTERNATIVO NOVOI	80€
22	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS	75€
MAIO		
7	COMO COZINHAR COM UMA "WOK" NOVOI	75€
21	PIZZARIA & PADARIA	75€
28	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS	75€
JUNHO		
4	AS "MASSAS SECAS" COM MOLHOS LIGEIROS NOVOI	75€
18	O "BRUNCH" DE AUGUSTO GEMELLI NOVOI	85€
23	ESCOLHA A SUA AULA! NOVOI	??€
25	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS	75€
JULHO		
2	AULA À "BEIRA-MAR"!? NOVOI	60€
9	"PETISCAR AO AR LIVRE" NOVOI	80€
16	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS	80€

APRESENTAÇÃO DOS CURSOS

Os sabores que aquecem a alma, os cheiros que transmitem ao olfacto a riqueza dos ingredientes, a capacidade de combinar e confeccionar os mais variados produtos, mas sobretudo proporcionar momentos de verdadeiro prazer, esta é a nossa cozinha!

O chef Augusto Gemelli abre as portas do seu restaurante a todos os que quiserem aprender os segredos da gastronomia italiana e da sua nova cozinha de autor. Nas nossas lições, aprenderá desde os princípios básicos da gastronomia italiana até às últimas tendências da cozinha criativa, aprendendo a fazer massa fresca e risotto, ou a confeccionar peixe, carne e as mais deliciosas sobremesas.

O que acha de uma aula na companhia do seu próprio grupo: colegas, amigos, familiares? As nossas aulas são para todos os que gostam da cozinha e, com estilo e paixão, querem aprender a cozinhar como o Chef Gemelli. As aulas individuais abrangem a elaboração de 3 ou 4 receitas originais e saborosas. Todos os cursos se realizam com um mínimo de 6 pessoas e um máximo de 12. O curso único para um grupo completo, de 8 a 12 pessoas, é para grupos de familiares, colegas, amigos ou convidados de empresa.

No final haverá um almoço/degustação do menú confeccionado durante a aula em companhia do Chef Augusto Gemelli, que também explicará as harmonizações das receitas com uma pequena selecção de vinhos.

PROGRAMA DA AULA

11:00h

No mercado tradicional, no supermercado ou numa loja Gourmet começa a compra dos ingredientes para a nossa aula.

12:30h

Chegada ao Restaurante Gemelli e início da prática.

14:00h

É servido o almoço de degustação composto pelas receitas confeccionadas na aula.

16:30h

Termina o curso, com entrega dos diplomas aos participantes.

OS CURSOS "G"

FEVEREIRO

"NÃO SÓ RISOTTO"! NOVO! COMO É COZINHADO O ARROZ NO MUNDO

Data da aula:

5 de Fevereiro, 2011

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

O nosso novo calendário abre com um tema muito procurado pelos alunos dos cursos de cozinha "G". Desta vez, o Chef Gemelli levar-nos-á numa viagem à descoberta das formas diferentes de cozinhar, pelo mundo fora, este alimento essencial e, obviamente, vai explicar-nos como confeccionar um verdadeiro "risotto italiano".



"AS SOPAS" PASSADO E PRESENTE NOVO! DO PRATO QUE TODOS COMEMOS UMA VEZ NA VIDA

Data da aula:

12 de Fevereiro, 2011

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

Quem não gosta de uma boa sopa para uma refeição substancial mas também mais leve? Nunca imaginou preparar um menú degustação de sopas para uma refeição diferente, ou simplesmente aprender 5 sopas para alternar no seu dia-a-dia? Agora poderá fazê-lo seguindo as indicações do Chef Gemelli, que neste curso mostrará como preparar uma sopa tradicional ou um creme aveludado da cozinha moderna e como fazer uma sopa em quantidade e depois reservá-la, para poder consumi-la quando quiser.



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data da aula: 26 de Fevereiro, 2011

Horário: 11:00h

Preço: 75€

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição, neste dia será replicada uma das aulas do mês de **Fevereiro**. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria participar.

MARÇO

“MANGIARE ITALIANO”!

A COZINHA ITALIANA TRADICIONAL

Data da aula:

5 de Março, 2011

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

Mais uma vez, o Chef Gemelli quer homenagear a cozinha da sua terra levando os seus alunos a conhecer 4 receitas da tradição gastronómica italiana. Aprenda a simplicidade da comida das “Trattoria” e descubra os sabores de uma refeição típica numa família italiana.



“PRONTO A COMER”! **NOVO!**

COZINHA RÁPIDA PARA TODOS OS DIAS

Data da aula:

12 de Março, 2011

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

Sem dúvida já lhe aconteceu chegar tarde do trabalho e não ter muito tempo para preparar o jantar, ou ter convidados inesperados e não saber o que cozinhar, ou ainda ter que improvisar algo com os restos de comida que estão no frigorífico. Então não perca esta aula para ter mais opções de resolver este impasse gastronómico e venha aprender connosco 6 receitas rápidas.



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data da aula: **19 de Março, 2011**

Horário: **11:00h**

Preço: **75€**

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição, neste dia será replicada uma das aulas do mês de Março. Inscreva-se enviando um e-mail para a nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria de participar.

ABRIL

“BOLOS & BOLINHOS”! NOVO! DOCES PARA TODAS AS OCASIÕES

Data da aula:
2 de Abril, 2011

Horário:
11:00h

Preço:
75€

Programa:

Pela primeira vez nos nossos cursos, apresentamos uma aula dedicada aos doces. O tema escolhido pelo Chef Gemelli é os bolos, e, neste aula, mostrará receitas típicas italianas e outras, de sua autoria, que poderão ser confeccionadas para um ocasião especial ou, simplesmente, para um lanche diferente. Tudo, obviamente, com grande alegria dos gulosos.



“RAVIOLI & TORTELLI” ! NOVO! MASSAS FRESCAS RECHEADAS

Data da aula:
9 de Abril, 2011

Horário:
11:00h

Preço:
75€

Programa:

Depois do sucesso das aulas de massa fresca no calendário passado e dos crescentes pedidos dos nossos fãs e alunos para saber mais sobre este argumento, decidimos dedicar um dos nossos cursos ao universo das massas frescas recheadas. Neste dia, o nosso Chef mostrará 4 recheios e 4 formas diferentes de preparar “ravioli & tortelli” e os respectivos molhos, para uma refeição original.



QUICHE & TARTES SALGADAS **NOVO!**

UMA REFEIÇÃO DIVERTIDA

Data da aula:
16 de Abril, 2011

Horário:
11:00h

Preço:
75€

Programa:

Aproximando-se a estação mais quente, começamos a sentir vontade duma refeição mais leve. Veja como as **tartes salgadas** e as **quiches** podem ser uma excelente opção neste sentido e como pode dar asas à sua criatividade, confeccionando este tipo de prato com fantasia e divertindo os convidados.



"MENÚ DA PÁScoa"! **NOVO!**

...ALTERNATIVO

Data da aula:
22 de Abril, 2011

Horário:
11:00h

Preço:
80€

Programa:

Os sabores típicos do almoço mais importante da Primavera, interpretados com criatividade pelo Chef Gemelli. Veja como é possível surpreender família e amigos com pratos inovadores mas sem perder as sensações dos aromas antigos do dia da Páscoa. Aprenda, na sexta-feira santa, o que servirá no domingo a seguir aos seus familiares.



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data da aula: **30 de Abril, 2011**

Horário: **11:00h**

Preço: **75€**

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição, neste dia será replicada uma das aulas do mês de Abril. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria participar.

MAIO

COMO COZINHAR COM UMA "WOK"! NOVO! SEM SER SÓ RECEITAS DE COZINHA ORIENTAL

Data da aula:
7 de Maio, 2011

Horário:
11:00h

Preço:
75€

Programa:

Sem pensar na cozinha chinesa ou em outra de origem oriental, já pensaram como podem utilizar aquele "tacho" que tem o nome WOK e que, se calhar, compraram só porque achavam bonito? Para surpreender os seus amigos, veja as receitas que o nosso Chef seleccionou para lhe mostrar que na WOK se pode cozinhar mesmo de tudo!



PIZZARIA & PADARIA A ARTE DA PADARIA ITALIANA NA VOSSA CASA

Data da aula:
21 de Maio, 2010

Ponto de encontro:
11:00h no Restaurante Gemelli

Preço:
75€

Programa:

A gastronomia italiana é conhecida quer pela massa fresca e o "risotto", quer pela riqueza de massas levedadas que dão origem ou acompanham os petiscos mais apetitosos, prontos para qualquer refeição ou ocasião especial. O Augusto Gemelli, neste dia, explicará as técnicas de preparação de diferentes tipos de massas para pizza, "focaccia", pão, entre outras...



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data aula: **28 de Maio, 2011**

Horário: **11:00h**

Preço: **75 €**

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição, neste dia será replicada uma das aulas do mês de Maio. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria participar.

JUNHO

AS "MASSAS SECAS" E OS MOLHOS LIGEIOS

Data da aula:
4 de Junho, 2010

Ponto de encontro:
11:00h

Preço:
75€



Programa:

Hoje em dia encontramos nas lojas os mais diferentes tipos de massas secas: curtas, compridas, enroladas e até as que podem ser recheadas. Aprenda a combinar o formato da massa certa com o molho mais apropriado. Descubra os segredos de seis molhos ligeiros e saborosos com o nosso Chef.

O BRUNCH DE AUGUSTO GEMELLI **NOVO!** UMA REFEIÇÃO FORA DO NORMAL

Data da aula:
18 de Junho, 2011

Horário:
11:00h

Preço:
85€



Programa:

"Desde sempre fui um apaixonado pelo brunch! Os dias de folga iniciados acordando tarde, perto da hora do almoço, e aquela indecisão em tomar um "breakfast" ou um "Lunch" eram o motivo para uma refeição diferente, que na minha ementa pisca o olho às guloseimas, mas que pode também ser saudável e equilibrada." **AG**

ESCOLHA A SUA AULA! **NOVO!** UM DIA DIFERENTE

Data da aula:
23 de Junho, 2011

Horário:
11:00h

Preço:
a definir €



Programa:

Junte um grupo de familiares, amigos ou colegas e, com no mínimo 8 pessoas, poderão planear e definir com o Chef Gemelli o tema da vossa própria aula. Escolha com o Chef as receitas que gostaria de aprender e passe algumas horas em boa companhia, que também podem servir para festejar algo especial.

REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data da aula: 25 de Junho, 2011

Horário: 11:00h

Preço: 75-85 €

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição, neste dia será replicada uma das aulas do mês de Junho. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria de participar.

JULHO

AULA À "BEIRA-MAR"! **NOVO!** ...ONDE NUNCA IMAGINARAM COZINHAR!

Data da aula:
2 de Julho, 2011

Horário:
A definir

Preço:
60 €

Programa:

Imagine estar a preparar um almoço com peixe e mariscos numa localização onde temos o mar à volta e somos avaliados por um público... Em breve enviaremos aos nossos contactos a localização? e os detalhes sobre esta misteriosa aula com o Chef Gemelli.



"PETISCAR" AO AR LIVRE! **NOVO!** FINGER FOOD E ALGO MAIS PARA UM PIIQUENIQUE

Data da aula:
9 de Julho, 2011

Horário:
11:00h

Preço:
80 €

Programa:

Sem dúvida que nesta altura do ano é muito mais agradável petiscar na praia, num parque ou em outro sítio ao ar livre do que estar fechado num restaurante. Se gosta de ter um momento diferente com os seus familiares ou amigos, nesta aula poderá aprender como preparar um menú adaptado para comer fora de casa e poderá, depois, degustá-lo num verdadeiro piquenique, em companhia do Chef Gemelli.



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data da aula: 16 de Julho, 2011

Horário: 11:00h

Preço: 80 €

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição, neste dia será replicada uma das aulas do mês de **Julho**. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria de participar.

VOUCHER-PRESENTE CURSOS DE COZINHA GEMELLI



UMA PRENDA DIFERENTE...

Para um aniversário, para o Natal ou para outra ocasião especial, ofereça um dos nossos **cursos de cozinha "G"**.

Peça um **voucher personalizado e assinado pelo Chef Augusto Gemelli**, que permitirá, a quem recebe a sua prenda, escolher qualquer uma das aulas do calendário em vigor. O participante terá a oportunidade de ir às compras, em busca dos melhores ingredientes, e de passar umas horas na cozinha do nosso restaurante, cozinhando e aprendendo as receitas com o nosso Chef.

Depois de um almoço degustação com todos os alunos, no final da experiência será entregue ao destinatário da sua prenda um diploma de participação nos cursos "G".

O utilizador do **voucher** receberá, no dia em que frequentar o curso escolhido, o **avental oficial "Gemelli"** e, se quiser enriquecer a sua oferta, poderá também adquirir o **livro do Chef Gemelli, autografado**, a um preço muito especial.

No caso de o beneficiário escolher uma aula de valor superior, poderá inscrever-se pagando a respectiva diferença. No caso de precisar de factura, o IVA a 23% não está incluído.

A SUA AULA DE COZINHA "G" À ESCOLHA

Num ocasião particular, como uma festa, uma comemoração ou uma acção de "team building", reserve a sua aula de cozinha "G" para um grupo de amigos, colegas ou familiares. Peça mais informações através do nosso endereço de e-mail.



No caso de o beneficiário escolher uma aula de valor superior, poderá inscrever-se pagando a respectiva diferença. No caso de precisar de factura, o IVA a 23% não está incluído.

RESERVAS E INSCRIÇÕES

Antes de mais, contacte-nos para verificar a disponibilidade no curso escolhido.

CONTACTOS

E-MAIL cursosdecozinha@augustogemelli.com

TLM. +351 919 991 058

INSCRIÇÃO

Uma vez recebida a nossa confirmação de que existem vagas na aula desejada, para proceder à sua inscrição envie-nos um e-mail indicando:

- nome completo de quem participa
- um contacto de telemóvel
- o comprovativo da transferência do valor da inscrição

PAGAMENTO

A inscrição só é válida com pagamento até 3 dias antes do curso, através de dinheiro ou transferência bancária.

NIB 0010 0000 3175 7370 00297

A confirmação da inscrição será enviada só depois do envio do comprovativo da transferência para o nosso endereço de e-mail.

DESCONTO

Ex-alunos 5%

Inscrição de 2 aulas 10%

Inscrição de 3 ou mais aulas 15%

Inscrições a partir de 3 pessoas na mesma aula (não grupo) 10%

Reserva de grupos de 10 a 12 pessoas 20%

ANULAÇÃO

Os cursos individuais só vão avante com um número mínimo de 6 pessoas. Caso contrário, a aula será adiada ou o pagamento restituído.

Para anulações individuais agradece-se que nos faça chegar a informação 5 dias úteis antes do curso, e assim terá a restituição do pagamento. Caso contrário, a restituição do pagamento que fica sem efeito. Também damos hipótese de substituição do participante por alguém da família, amigo, etc. Neste caso, agradecemos a comunicação antecipada do facto, no mínimo 3 dias úteis antes da data do curso.

INSCRIÇÃO DE GRUPO

A marcação para grupos é válida só com o pagamento até 15 dias antes.

Para cancelamento de inscrições de grupos:

Uma semana antes: restituição completa do pagamento

10 dias antes: restituição de 70%

5 dias antes: restituição de 50%

Depois dessa data não haverá restituição do valor das inscrições.

ESTACIONAMENTO Oferecemos estacionamento gratuito próximo do restaurante Gemelli para alunos inscritos. Por favor informar no momento da inscrição.

O LIVRO COM TODAS AS RECEITAS DO CHEF



Todos os alunos que quiserem saber mais da nossa cozinha poderão, no momento da inscrição, adquirir o livro

“A Cozinha Italiana de Chef Gemelli”

pelo preço especial de

15 €

Por favor fazer a encomenda junto com a inscrição.

AVENTAL OFICIAL DOS CURSOS "GEMELLI"



Por cada inscrição numa das nossas aulas, receberão como oferta o nosso avental oficial "GEMELLI".

Se pretender adquiri-lo normalmente o preço é de 15 €