

CURSOS DE COZINHA "GEMELLI"



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

CALENDÁRIO

2011	Tema	Preço
SETEMBRO 17	"RISOTTO" AS RECEITAS MAIS FAMOSAS DO CHEF GEMELLI NOVOI	75€
OUTUBRO		
1	COZINHAR NA "CATAPLANA" MUITO MAIS QUE UMA CALDEIRADA! NOVOI	75€
8	"NÃO SÓ "PIZZA" !! TODO O QUE PODEMOS FAZER COM A MASSA DA PIZZA	75€
22	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS	75€
NOVEMBRO		
5	PANNA COTTA" RECEITAS DOCES E SALGADAS NOVOI	75€
12	"MASSAS ITALIANAS E MUITO MAIS" UM MUNDO DE SABORES NOVOI	75€
19	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS	75€
DEZEMBRO		
3	IMPROVISAÇÃO E SUSTENTABILIDADE NA COZINHA PREPARAR UMA REFEIÇÃO COM O QUE TEMOS A MÃO NOVOI	75€
17	CAMARÃO, QUE PAIXÃO NOVOI COZIDO, GRELHADO, SALTEADO E ATÉ CRÚ	85€
JANEIRO 2012		
7	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DE DEZEMBRO	75/85€

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 chefe Augusto Gemelli, abre as portas do seu restaurante a todos 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, e aprendendo a fazer massa fresca, risotto, ou a confeccionar peixe, carne e as mais deliciosas sobremesas.

O que acha de uma lição em 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 realizam-se 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 menu confeccionado durante a aula em companhia do Chef Augusto Gemelli, que também explicará as harmonizações das receitas com uma pequena selecção de vinhos.

REPETIÇÕES DOS CURSOS

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

PROGRAMA DA AULA

11h

No mercado tradicional, no supermercado ou em uma loja Gourmet começa a compra dos ingredientes pela nossa aula.

12:30h

Chegada ao Restaurante Gemelli e inicio 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"



SETEMBRO 2011

"RISOTTO!"

AS RECEITAS MAIS FAMOSAS DO CHEF GEMELLI

Data aula:

17 de Setembro, 2011

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

Pela abertura deste novo calendário de aulas não poderíamos deixar de escolher o tema mais procurados pelos nossos aspirantes cozinheiros: "RISOTTO". Depois de ter abordado nos últimos cursos a forma de utilizar vários tipos de arroz, voltamos a concentrar o tema desta aula sobre o arroz italiano. Para esta ocasião decidi dar a conhecer as receitas que mais marcaram o meu trabalho nos 15 anos que passei aqui em Portugal. Sem dúvida muitos de vocês já experimentaram estas receitas nas visitas ao meu restaurante, mas frequentando esta aula agora poderão ser dos poucos que saberão como reproduzi-las para os vossos convidados.



OUTUBRO 2011

COZINHAR NA CATAPLANA **NOVO!** SEM SER SÓ RECEITAS DE COZINHA ORIENTAL

Data aula:

1 de Outubro, 2011

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

A cataplana é um dos utensílios de cozinha mais antigos e normalmente a associamos a receitas como as caldeiradas, os guisados, etc. Mas já há algum tempo muitos chefes de cozinha iniciaram a criar pratos para voltar a utilizar numa chave mais moderna esta "panela" que cativa os comensais quando chega a mesa pelo aspecto coreográfico que confere à nossa mesa. Há algum tempo o Chef Gemelli participou com outros chefes num livro de cozinha dedicado a receitas com a cataplana, mas entretanto já criou novas iguarias com este fantástico utensílio. Não perca a ocasião de aprender como por a funcionar aquela cataplana que tem na sua cozinha só para decoração.



NÃO SÓ PIZZA ! **NOVO!**

TODOS O QUE PODEMOS FAZER COM A MASSA DA PIZZA

Data aula:

8 de Outubro, 2011

Ponto de encontro:

11:00h no Restaurante Gemelli

Preço:

75€

Programa:

O grande sucesso desta aula nos últimos calendários dos cursos Gemelli tem criado um grande número de pessoas que já não encomendam uma pizza pelo telefone! Para quem ainda não aprendeu a arte italiana de preparar uma pizza original esta é uma oportunidade única, mas também o nosso chefe explicará outras receitas tradicionais e modernas que podem ser preparadas com a massa da pizza.



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data aula: 22 de Outubro, 2011

Horário: 11:00h

Preço: 75 €

NOVEMBRO

"PANNA COTTA" NOVO! RECEITAS DOCES E SALGADAS

Data aula:

5 de Novembro, 2011

Ponto de encontro:

11:00h

Preço:

75€



A "panna cotta" é uma das receitas italianas mais conhecidas em Portugal, o que muitos não sabem é que a evolução da cozinha moderna tem alargado o conceito da "panna cotta" aos pratos salgados.

O Chef Gemelli além de desvendar os segredos da sua panna cotta que é desde sempre um "must" pelos clientes do seu restaurante, mostrará pela primeira vez como utilizar esta textura para criar entradas e acompanhamentos versão salgada, acrescentando legumes, peixe e carne em lugar do açúcar..

MASSAS ITALIANAS E MUITO MAIS NOVO! UM MUNDO DE SABORES

Data aula:

12 de Novembro, 2011

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

Como é habitual, não podia faltar neste calendário uma aula dedicada às massas que fazem cada vez mais parte da alimentação no dia-a-dia dos portugueses. Neste curso aprenderemos todos os segredos para cozinhar e acompanhar com o molho certo, sejam as massas secas ou as frescas.

Mas como o Chef Gemelli procura sempre acrescentar algo interessante nos seus cursos, também haverá uma parte do programa deste dia no qual ensinará receitas inovadoras com base nas massas que... não são italianas.



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data aula: 19 de Novembro, 2011

Horário: 11:00h

Preço: 75 €

DEZEMBRO

IMPROVISAÇÃO E SUSTENTABILIDADE NA COZINHA **NOVO!**

PREPARAR UMA REFEIÇÃO EM CASA COM O QUE TEMOS A MÃO

Data aula:

3 de Dezembro, 2011

Horário:

A definir

Preço:

75 €

Programa:

Quantas vezes vos aconteceu olhar para o vosso frigorífico ou para a vossa despensa e olhando para ingredientes parcialmente utilizados ou restos de outras refeições não conseguem imaginar o que fazer deles. Nesta aula o nosso Chef dará muitas dicas sobre como aproveitar da melhor forma dos produtos que habitualmente encontramos nas nossas cozinhas. Depois deste curso poderão criar refeições interessantes e até divertidas com os ingredientes que têm à mão, juntando uma boa dose de improvisação e poupando uma boa fatia do que gastamos quando vamos as compras: isto também faz parte dos conhecimentos de bom cozinheiro!



CAMARÃO.. QUE PAIXÃO! **NOVO!**

COZIDO, GRELHADO, SALTEADO E ATÉ CRU

Data aula:

17 de Dezembro, 2011

Horário:

11:00h

Preço:

85 €

Programa:

No grande mundo dos mariscos, o camarão é sem dúvida um dos que existe em maior variedade.

A diferença de tamanho, as águas de onde provêm, mas sobretudo as diferentes formas que temos para transformá-los num prato suculento e guloso. Com o aproximar-se da época natalícia, sem dúvida haverá espaço na vossa ementa para uma receita baseada no camarão. Porque não aproveita a aula do Chef Gemelli para surpreender os seus convidados!



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DE DEZEMBRO

Data aula: 7 de Janeiro, 2012

Horário: 11:00h

Preço: 75-85 €

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 de escolher uma qualquer das aulas do calendário em vigor. O participante terá a oportunidade de ir às compras à procura dos melhores ingredientes, 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 que frequentará o curso escolhido

o **avental oficial "Gemelli"** e se quiser enriquecer a sua oferta poderá também adquirir o livro **"A cozinha italiana de Augusto Gemelli"** autografado pelo Chef, a um preço muito especial

A SUA AULA DE COZINHA "G" A ESCOLHA

Num ocasião particular, uma festa, uma comemoração ou para 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.

Voucher "G" valido durante todo o calendário 2011:

80€ *

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

RESERVAS E INSCRIÇÕES

Antes que 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 que existem vagas na aula desejada, para proceder a sua inscrição é muito simples. Envie-nos um e-mail indicando:

- nome completa 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 da aula 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 a informação 5 dias úteis antes do curso com restituição do pagamento. Caso contrário perde o pagamento efectuado.

Também damos hipótese de substituição do participante

por alguém da família, amigo, etc. Neste caso agradecemos a participação antecipada do facto no mínimo com 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:

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, favor informar no momento da inscrição.

O LIVRO COM TODAS AS RECEITAS DO CHEF



Para todos os cursistas que quiserem saber mais da nossa cozinha, poderão no momento da inscrição, adquirir o livro

"A Cozinha Italiana de Chef Gemelli"

ao preço especial de

15 €

Favor fazer encomenda junto com a inscrição.

AVENTAL OFICIAL DOS CURSOS "GEMELLI"



Em cada inscrição a uma das nossas aulas, receberão em oferta o nosso avental oficial "GEMELLI".

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