



# SCHEDA DI ISCRIZIONE CORSI

Doc. di riferimento MQ Sez.7

Ediz. 1

Rev. 0

Codice documento: MD SIC CP.1

Pagina 3 di 1

Roma, li .....

h. di arrivo .....

Spett.le  
Ente Bilaterale Turismo della Regione Lazio  
Dipartimento Formazione  
Fax 06.48986050

## ANNUALITA' 2010

**CORSI DI FORMAZIONE:**

CUCINA AMATORIALE 1^ LIVELLO	<input type="checkbox"/>
CUCINA AMATORIALE 2^ LIVELLO	<input type="checkbox"/>
CUCINA AMATORIALE 3^ LIVELLO	<input type="checkbox"/>

\*Dati e firme obbligatorie

Nome e cognome del richiedente \* \_\_\_\_\_

Luogo e data di nascita \* \_\_\_\_\_ C.F.\*

Residente in Via/Piazza\* \_\_\_\_\_ n.\* \_\_\_\_\_ C.A.P.\* \_\_\_\_\_

Città \* \_\_\_\_\_ Pr. \* \_\_\_\_\_ Tel \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Titolo di studio \_\_\_\_\_

Lingue straniere conosciute \_\_\_\_\_

Conoscenze di informatica \_\_\_\_\_

Conosce l'EBTL? SI  NO  Conosce i servizi dell'EBTL? SI  NO

Come è venuto a conoscenza dell'EBTL? \_\_\_\_\_

**1 - INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13, D.LGS. N. 196/2003 T.U. IN MATERIA DI PRIVACY**

I dati personali che Le sono stati richiesti saranno trattati nell'ambito del mandato da Lei conferitoci e saranno utilizzati per le seguenti finalità:

- A) Compilazione dei documenti per perfezionare l'iscrizione al corso in oggetto;
- B) Inserimento dei dati nei nostri database;

Il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali (documenti e archivi cartacei), informativi (PC).

Il conferimento dei suoi dati all'Ente Bilaterale Turismo della Regione Lazio ha natura facoltativa, ma il rifiuto di fornirli potrà comportare, a seconda del tipo di dato non fornito, l'impossibilità di erogarLe il servizio. Titolare del trattamento dei Suoi dati è l'Ente Bilaterale Turismo della Regione Lazio, Via A. Depretis, 70 - 00184 Roma, alla quale Lei potrà rivolgersi anche senza formalità per esercitare i Suoi diritti in ordine ai Suoi dati, dalla medesima detenuti e trattati così come nei casi previsti dall'Art.7, D.Lgs. n. 196/2003 ed in particolare l'aggiornamento, l'integrazione, la rettifica o la cancellazione, nonché il diritto di opporsi al trattamento degli stessi nei casi previsti dalla legge.

"Autorizzo l'EBTL ad inviarmi informazioni relative ai prossimi corsi".

"Non autorizzo l'EBTL ad inviarmi informazioni relative ai prossimi corsi"

*Firma per accettazione (Punto 1)\** \_\_\_\_\_

2 - Sono consapevole che i corsi si svolgeranno a pagamento secondo le quote e le modalità di seguito indicate:

Corso di cucina amatoriale quote pro-allievo **IVA esclusa**: 1^ Livello €1.600,00 - 2^ Livello € 1400,00 - 3^ Livello €1.200,00.

Sono a conoscenza che al raggiungimento del numero minimo di 14 partecipanti l'EBTL mi comunicherà le date di avvio del corso con richiesta di versamento di una caparra cofirmataria corrispondente **al 20% del costo totale**. La caparra dovrà essere versata tramite Bonifico Bancario come da indicazioni dell'Ente. **Ad inizio corso l'EBTL fatturerà a titolo di saldo il restante 80% che dovrà essere versato entro il 2^ giorno di lezione del corso**. Sono, inoltre, consapevole che il Corso di Cucina Amatoriale **non rilascerà nessun titolo di qualifica riconosciuto**, ma un attestato di frequenza allo stesso, indicante ore e contenuti della formazione.

*Firma per accettazione (Punto2)\** \_\_\_\_\_

**PARTE RISERVATA AGLI ISCRITTI PROVENIENTI DA AZIENDE ADERENTI ALL'EBTL**

RISERVATO EBTL	CONTROLLO AMMINISTRATIVO			Firma Amm.
	AZIENDA	DIPENDENTE		
	Aderente <input type="checkbox"/>	QUOTA CONTRATTUALE		Firma Tabul.
	Non Aderente <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

Nome e cognome del dipendente \* \_\_\_\_\_ me medesimo  Figlio/a

Azienda di provenienza \* \_\_\_\_\_ Località Azienda\* \_\_\_\_\_ Tel Azienda\* \_\_\_\_\_

**La mancata compilazione dei campi obbligatori renderà nulla l'iscrizione al corso.**

## **Schema Lezioni**

### **lezioni pratiche “corso cuoco” EBTL**

#### **1° livello**

**(lezioni da 5 ore per un totale di 85 ore)**

#### **Amatoriale e Impostazione Professionale.**

Il 1° livello di corso è rivolto a chiunque desideri istruirsi nelle tecniche base della cucina ed acquisire le giuste competenze nelle preparazioni e nelle tecniche di lavoro indispensabili alla corretta trasformazione dei cibi. È stato pesato come modulo prevalentemente pratico nel quale i partecipanti guidati dai professionisti dell'Unione Regionale Cuochi Lazio (Federazione Italiana Cuochi), apprenderanno e realizzeranno in proprio diverse ricette tradizionali e rivisitate, classiche o legate al territorio. Si rivolge perciò a chi desidera affinare le proprie abilità in cucina sotto il profilo amatoriale, ma anche a coloro che, per intraprendere la professione, necessitano di un'ottima propedeutica di base per l'accesso ai corsi professionali. A fine corso ai partecipanti verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione.

#### **Lezioni Teoriche Teoria e Tecniche di Cucina**

- LEZ A - *Impostazione e tecniche di lavoro:*** Igiene. Strumenti della cucina, gerarchia del personale e organizzazione del lavoro, terminologia. Sistemi di cottura (es. sautes, sbianchitura, brasatura ecc.) Differenti tecniche di trattamento dei cibi secondo le tipologie.
- LEZ B - *Cultura ed evoluzione della cucina:*** La Cucina Italiana. Le cucine regionali e il patrimonio dei prodotti tipici. Comparazione tra cucina Italiana e altre cucine nazionali. La Cucina Classica di Escoffier e la Cucina Moderna. Le ricette tradizionali. Criteri per la rivisitazione delle ricette tradizionali. Il Gusto e i gusti.

## Pratica di Cucina

- LEZ n 1 - *Tagli base per le verdure e cotture dei vegetali.*** Esercitazioni sui tagli (es. Brunoise, Joulienne, mirepoix ecc.) e sulle cotture secondo il loro utilizzo (es. sbianchitura, brasatura, bollitura, saltate ecc.). Strumenti della cucina e terminologia. Sistemi di cottura (es. sautes, sbianchitura, brasatura ecc.) Differenti tecniche di trattamento dei cibi secondo le tipologie.
- LEZ n 2 - *Le salse e i fondi di cucina.*** Salse di base, salse di 1° e 2° generazione. Roux, riduzioni, coulis, emulsioni. Fondo bruno e fondo chiaro, vellutate ecc. Esempi di utilizzo.
- LEZ n 3 - *Antipasti caldi e freddi.*** Es. carpacci, marinate, antipasti di carne e pesce, vegetali, flan ecc.
- LEZ n 4 - *Antipasti e secondi piatti vegetariani (es. Parmigiana, zucchine e fiori di zucca farciti, gateau di patate, millefoglie di patata con provola affumicata o ricotta, scapecce, tortino di carciofi, caponate ecc.)***
- LEZ n 5 - *Tipologie di zuppe e minestre.*** Zuppe vegetali (es porri e patate, carota e peperoni rossi), con cereali e legumi, con la pasta. Zuppe regionali con aggiunta di carne o pesce e minestre tipiche (es broccoli e arzilla, acquacotta, pappa al pomodoro ecc).
- LEZ n 6 - *Paste fresche:*** preparaz. gnocchi, tagliolini, strozzapreti, cavatelli, lasagne, ravioli, tortelli, con differenti ripieni e condimenti (es pesto, ragout ecc)
- LEZ n 7 - *Riso e risotti.*** *Risotti classici regionali:* milanese, pescatora, scampi, funghi ecc. *Risotti con vegetali* (es carciofi, risi e bisi) o *misti* a carni e pesci.

- LEZ n 8 - *Primi di carne.*** *Regionali* es matriciana e gricia, carbonara, cacio e pepe, ragout alla bolognese ecc. *Primi con cacciagione* es. ragout di cinghiale o di lepre.
- LEZ n 9 - *Cotture classiche di secondi piatti di carne:*** (es. *Arrosto, Soutes, piastra, brasato, stracotto*) Ricette: Tagliata di controfiletto, rosbif, filetto e relative salse, vinagrette all'aceto balsamico o salsa al pepe verde ecc. Ricette regionali: saltimbocca, cotoletta alla milanese, *coda di manzo*, straccetti ecc
- LEZ n 10 - *Secondi di carne:*** *Ricette classiche* con carni bianche es favorita di pollo, tournedos di pollo o tacchino, spezzato di pollo con peperoni, fegato alla veneta ecc. *Rivisitazione ricette:* carré di agnello alla provenzale o in foglia di vite, medaglioni di filetto di maiale con cipolla brasata al vino rosso, arista di maiale glassata.
- LEZ n 11 - *Primi di pesce.*** Classici: es salsa con vongole in bianco e al sugo, alla sorrentina, alla pirata, al ragout di tonno, pesce spada e scorfano. Variazioni con aggiunta di vegetali.
- LEZ n 12 - *Secondi di pesce.*** Pulitura dei pesci. Tagli e cotture classiche: alla piastra, al forno e al sale, guazzetti, frittture, bolliti e a vapore (pesce bianco, molluschi e crostacei).
- LEZ n 13 - *Secondi di pesce.*** *Ricette regionali e rivisitate* es zuppe (marinara e caciucco), soutes vari, baccalà mantecato, spezzatino di tonno alla siciliana, sformatino di alici o di spatola, merluzzo al forno con peperoni e limone o altri tipi di cotture in forno e in casseruola.

**LEZ n 14 - *Basi classiche di pasticceria.*** Pasta sfoglia, frolla, genovese, choux, meringhe e relative creme. Esempi di *torte classiche*: Millefoglie, ST. Honoré, mimosa. *Torte da forno*. Plum cake (tradizionale e metodo bigné), ciambellone marmorizzato, torta russa, crostate semplici e crostate frangipane, torte a base già cotta es. torte alla frutta, strudel di mele.

**LEZ n 15 - *Dessert al piatto e torte moderne.*** Creme, Mousse, bavaresi, semifreddi e tortini monoporzione. (es. Crema catalana, semifreddo al torroncino, bavarese alle fragole, tortino al cioccolato, tortino di castagne ecc.).