



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 <input type="checkbox"/> Figlio/a <input type="checkbox"/>
Azienda di provenienza * _____		Località Azienda* _____		Tel Azienda* _____

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

PROGRAMMA “CORSO CUCINA” EBTL 2° LIVELLO

LIVELLO PROFESSIONALE

(lezioni da 5 ore per un totale di 60)

La rivisitazione delle ricette e il lavoro delle partite

Il 2° livello di corso, per le competenze tecniche richieste, si rivolge a chi possieda già un'impostazione professionale di base ed abbia avuto esperienza, a qualsiasi titolo e grado, in una cucina professionale per almeno 6 mesi. Si propone come modulo per affinare le proprie competenze, renderle più efficaci e preparate al concreto lavoro delle partite di cucina, ponendo cura non solo alle ricette ma anche ad un'efficace presentazione dei piatti. Il modulo prevede l'impiego di svariati ingredienti per la preparazione di “piatti rivisitati” particolarmente gustosi, belli, ma che siano attenti a criteri di equilibrio negli abbinamenti. Un corso dunque indicato per i giovani operatori del settore, ma anche per ristoratori o i gastronomi che vogliano inserire tra le loro proposte, scelte di Menù che incontrino le richieste del mercato moderno. A fine corso ai partecipanti verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione.

Lezione Teorica

LEZ 1 Food Cost preventivo; Tipologie di menù e ideazione: Il costo preventivo delle ricette. Come fare un menù? Criteri per redigerlo correttamente e criteri di equilibrio tra le portate. Menù stagionali e strategici. Esercizio di redazione dall'antipasto al dolce.

Pratica di Cucina

LEZ 2 Antipasti di carne . (*insalata di anatra e arance, cotture indirette con pollo e tacchino, preparazioni di carni salate, tecniche di conservazione*)

LEZ 3 *Antipasti di carne bianca e terrine.* (zuppetta di fagioli e lardo, farce di carne, cotture bassa temperatura: sformatino di petti di quaglia o piccione, Terrine di tacchino e di faraona)

LEZ 4 *Antipasti di pesce.* (doppie marinature: salmone, filetti triglia con finocchi arance, polpo croccante con puntarelle, sarde involtini)

LEZ 5 - *Antipasti vegetariani.* (es pomodoro farcito con caponata, flan di carote e ricotta, millefoglie di provola e melanzane, caviale di melanzana, hamburger vegetale, sformatino di legumi)

LEZ n 6 *Salse calde primi piatti.* (salse al pomodoro varie composte, salsa scorfano, salsa carbonara rivisitata, cacio e pepe nuove versioni, salsa bolognese, vellutate di verdure e creme)

LEZ n 7 *Salse composte per primi piatti.* (salsa sarde ,paccheri farciti, salsa norma, pasta al foie gras, calamari e asparagi, triglie e basilico, carciofi, ragout verdure, ragout di pescatrice)

LEZ n 8 *Paste fresche.* (fettuccine acqua e farina frutti di mare , pappardelle con salsa selvaggina, garganelli con crostacei ed erbe, tagliolini, maltagliati con legumi)

LEZ n 9 *Paste secche.* (risotto con calamari e zucchine, orzo alle erbe aromatiche e ricotta, fregula con spigola e agrumi, spaghetti con bottarga menta pinoli,, rigatoni, penne,)

LEZ n 10 *Pasta ripiene. Specifiche:(es. tortelli di patate e guanciale su pesto leggero, ravioli di ricotta su passata di zucca, lasagne mono porzioni, timballi con nuove cotture, gnocchi di melanzane, zucca)*

LEZ n 11 *Secondi piatti di carne. (bocconcini di coniglio con finocchi,pollo con i peperoni a bassa temperatura, carrè d'agnello con foglie di vite, maialino al caffè,polpette di vitello al pomodoro e basilico in spuma,)*

LEZ n 12 *Secondi piatti di pesce. (turbante di salmone, bauletto di spigola, capesante croccanti con lattuga confit, carpaccio di scampi e carciofi con arance, cubi di tonno con sesano e crema di zucca.)*