Roma, lì .....

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 ☐
CUCINA AMATORIALE 2^ LIVELLO ☐
CUCINA AMATORIALE 3^ LIVELLO ☐

*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**: I^ 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		
	AZIENDA	DIPENDENTE	Firma Amm.
	Aderente ☐	QUOTA CONTRATTUALE	
	Non Aderente ☐	SI ☐ NO ☐	Firma Tabul.

Nome e cognome del dipendente * _____ me medesimo ☐ Figlio/a ☐

Azienda di provenienza * _____ LocalitàAzienda* _____ Tel Azienda* _____

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

PROGRAMMA "CORSO CUCINA" EBTL 3°LIVELLO

LIVELLO PROFESSIONALE
(Lezioni da 5 ore per un totale di 50)

La Creatività nelle ricette e le nuove tecnologie di cottura

Il 3° livello di corsi è rivolto a chiunque abbia già maturato una discreta esperienza professionale e sia perciò competente nel settore cucina. In questo modulo, oltre all'analisi dei costi dell'attività, verranno realizzati molti esempi di piatti e numerosi abbinamenti con ingredienti anche ricercati, ponendo particolare cura ai sistemi di cottura di nuova generazione e alla conservazione del cibo preparato. Si intende come modulo innovativo per fornire suggerimenti creativi nelle tecniche, negli abbinamenti e nella presentazione dei piatti. Quindi un corso rivolto a chi abbia particolari esigenze operative per variare e migliorare la qualità del proprio lavoro.
A fine corso ai partecipanti verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione.

Lezione Teorica

LEZ 1 Food Cost consuntivo, creatività e rivisitazione in cucina: Il costo e il risparmio dei nuovi sistemi di preparazione. La Cucina Creativa e l'equilibrio nel gusto delle ricette. Le nuove concezioni della Cucina: nozioni sulla cucina molecolare. I sistemi di cottura di nuova generazione (es. sottovuoto, bassa temperatura ecc.).

Pratica di Cucina

LEZ 2 *"Antipasti di carne"* *(flan di pecorino e guanciale, soufflè caldi, guanciola di vitello, praline di trippa , coda di vitello)*

LEZ 3 *"Antipasti di pesce"* *(bauletti di salmone, turbante di spigola, marinate di spigola, persico, mazzancolle in insalata, millefoglie pesce spada con olive)*

LEZ 4 *"Salse fredde per primi piatti e primi composti"* *(pesto leggero al basilico, pesto alla trapanese, pomodoro farcito con cannolicchi cacio e pepe, penne asparagi fredde, insalata di paccheri con tonno e fagiolini,zuppa di cavolo rosso con involtino*

di spatola, orzo perlato con succo di rape rosse e ricotta, caramelle di pasta con frutti di mare)

LEZ 5 ***"Primi piatti composti"*** *riso al salto con verdurine, linguine con tonno cotto e crudo, millefoglie di pasta con pollo e gamberi,risotto con crostacei,ravioli di patate con taleggio,spaghetti scomposti aglio,olio e peperoncino.*

LEZ 6 ***"Secondi piatti di carne"****(filetto di suino riduzione vino rosso e cipollotti, il pollo in ottavi,turbante di tacchino, petto d'anatra al sale e the verde,bocconcini di agnello in brodetto, medaglioni farciti di suino)*

LEZ 7 ***"Secondi piatti di pesce"*** *(pesce azzurro sgombro con puntarelle e agrumi,calamari farciti,guazzetto di polpo, frutti di mare in pellicola, bordura di alici e zucchine,treccia di salmone e rombo, cupola di persico e verdurine)*

LEZ 8 ***"Secondi piatti vegetariani"****(zucchine in fiore farcite, gelee al pomodoro e basilico, gateau di patate, millefoglie di verdure,flan di cavolo rosso e taleggio, caponata di verdure,ratatouille, arancini vegetali, utilizzo dei fiori in cucina)*

LEZ 9 ***"Sistemi di conservazione e nuove cotture sotto vuoto e in pellicola"****(pollo in tre cotture, maiale a bassa temperatura, tacchino cotto sotto vuoto,guanciola manzo cotta in olio bassa temperatura, salmone cotto in pellicola ad alta temperatura)*

LEZ 10 ***"Nuove cotture a bassa temperatura in barattolo e sistemi applicativi del forno convenzione-vapore"*** *Specifiche: terrine di coniglio,terrine vegetali, pesce bianco a vapore temperato,agnello e pollo a vapore, millefoglie di vitello,cotture con sonda al cuore delle carni rosse,rosate, bianche, cottura al cuore dei pesci in farcia e interi)*