



Istituto Professionale di Stato “G. Ferraris” – IGLESIAS

Via Canepa – Iglesias tel 0781.26131, fax 0781.2613320, e-mail info@ipsiaiglesias.org

Sondaggio

(per attivazione corsi ristorazione)

L'IPSA “G. Ferraris” dal mese di Gennaio '10 vuole organizzare dei corsi **ed a scopo di sondaggio** Le chiede se potrebbe essere interessato/a alla partecipazione di uno dei seguenti:

- Cucina Microonde
- Pasticceria di Base
- Galateo ed Aperitivi

Ciascun corso avrà la durata di **24 ore** suddivise in 8 lezioni settimanali.

I corsi saranno composti da max 12 alunni

Alla fine del corso verrà rilasciato l' Attestato di Partecipazione ed il ricettario finale.

I costi:

1^ rata € 80 (all'iscrizione)

2^ rata € 120 (entro la 4^ lezione).

I miei dati

Nome Cognome _____

Residente _____

Email _____ telefono fisso o cellulare _____

Sarei interessato a seguire:

- Corso MICROONDE
- Corso base di PASTICCERIA
- Corso di GALATEO ed APERITIVI

La domanda si può scaricare dal sito www.ipsiaiglesias.org o ritirare nella sede di via Canepa (Iglesias)

Da restituire a mano o fax o email all'attenzione del Prof. Romano entro il 29 dicembre 2009



Istituto Professionale di Stato “G. Ferraris” – IGLESIAS

Via Canepa – Iglesias tel 0781.26131, fax 0781.2613320, e-mail info@ipsiaiglesias.org

I programmi

Corso MICROONDE

- introduzione alle tecniche e metodi di cottura
- preparazione di antipasti
- preparazione di primi
- preparazione di secondi e contorni
- preparazione di dessert

Corso base di PASTICCERIA

- nozioni base della pasticceria
- prodotti dolciari, costituiti da pasta fatta con sfarinati.
- principali paste di base (pasta sfoglia – pasta frolla – pan di spagna e biscotteria)
- pasticceria lievitata (brioche – danubio)
- dolci a cucchiaio
- creme e salse di base

Corso di Galateo ed Aperitivi

- il Galateo in tavola
- il tovagliato ed i bicchieri
- eleganza di un tavolo (Mise en place)
- aperitivi e Cocktail per le feste
- preparazione di tavoli e buffet

Nel caso in cui i corsi verranno attivati è importante firmare la sottostante liberatoria alla privacy per essere contattati e ricevere ulteriori informazioni.

Si ringrazia per la collaborazione.

Il/La sottoscritto/a _____ autorizza l'Istituto al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L. 675/96 solo per i fini istituzionali e necessari per l'espletamento della procedura di cui alla presente domanda. Secondo D.LGS n. 196 – 2003, tutti i dati dichiarati e destinati all'istituto sono di natura privata.

Da restituire a mano o fax o email all'attenzione del Prof. Romano entro il 29 dicembre 2009