



**Hotel de' Conti**

***Presenta***



**Hotel de' Conti**  
**Via S. Lucia, 58**  
**60030 Serra de' Conti (AN)**  
**Tel: 0731/ 879913 - 879914**  
**Fax: 0731/ 870481**

**Sito web:** <http://www.roccontrada.it/hoteldeconti>  
**e-mail:** [vingiova@roccontrada.it](mailto:vingiova@roccontrada.it)



## Cucina di Base

**Obiettivi del corso:** far acquisire ai corsisti semplici tecniche dei tagli e alcune cotture. Utilizzo dei prodotti stagionali e loro giusto impiego.

**Totale ore di lezione:** 10 ore di lezioni teoriche e di degustazione.

**Durata del corso:** vedi calendario.

**Quota d'iscrizione:** €195,00 + IVA.

DATA	ORARIO	ARGOMENTI
Lunedì 17-03-03	19.00 / 21.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione corso. Antipasti caldi e freddi.</li> <li>- Antipasteria di facile esecuzione e degustazione di quanto prodotto.</li> </ul>
Mercoledì 19-03-03	19.00 / 21.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antipasti e primi di pesce.</li> <li>- Primi piatti creativi e classici. Degustazione.</li> </ul>
Lunedì 24-03-03	19.00 / 21.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Primi piatti e secondi di carne.</li> <li>- Come acquistare e riconoscere i tagli di carne.</li> <li>- Presentazione al piatto. Degustazione.</li> </ul>
Mercoledì 26-03-03	19.00 / 21.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contorni e verdure protagoniste in cucina.</li> <li>- Le paste lievitate. Utilizzo di prodotti stagionali.</li> </ul>



## Conoscere il vino

**Obiettivi del corso:** far acquisire ai corsisti la conoscenza del vino e gli aspetti della degustazione.

**Totale ore di lezione:** 8 ore di lezioni teoriche e di degustazione.

**Durata del corso:** vedi calendario.

**Quota d'iscrizione:** €165,00 +IVA.

DATA	ORARIO	ARGOMENTI
Martedì 18-03-03	19.00 / 21.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza del vino e i suoi componenti.</li> <li>- Attrezzature, utensili e cristalleria del sommelier.</li> </ul>
Giovedì 20-03-03	19.00 / 21.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnica di degustazione.</li> <li>- Analisi sensoriale del vino.</li> </ul>
Martedì 25-03-03	19.00 / 21.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie di vini, etichette e legislatura.</li> <li>- Champagne e Spumanti.</li> </ul>
Giovedì 27-03-03	19.00 / 21.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di abbinamento cibo - vino.</li> <li>- Prove di abbinamento cibo - vino.</li> </ul>



## Bar & Cocktails

**Obiettivi del corso:** far acquisire ai corsisti le tecniche di miscelazione e le ricette internazionali.

**Totale ore di lezione:** 8 ore di lezioni teoriche e di degustazione.

**Durata del corso:** vedi calendario.

**Quota d'iscrizione:** €165,00 + IVA.

DATA	ORARIO	ARGOMENTI
Lunedì 01-04-03	19.00 / 21.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di miscelazione.</li> <li>- Classificazione delle bevande miscelate.</li> </ul>
Mercoledì 02-04-03	19.00 / 21.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli aperitivi al bar.</li> <li>- Cocktails a base di champagne e / o spumante.</li> </ul>
Lunedì 07-04-03	19.00 / 21.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificazione dei distillati.</li> <li>- Cocktails di fine pasto, dal ricettario I.BA</li> </ul>
Mercoledì 09-04-03	19.00 / 21.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La caffetteria in generale.</li> <li>- Cocktails a base di caffè e crema di latte.</li> </ul>



## Pasticceria di Base

**Obiettivi del corso:** far acquisire ai corsisti conoscenze degli ingredienti base della pasticceria, gli impasti e le relative tecniche di produzione.

**Totale ore di lezione:** 10 ore di lezioni teoriche e di degustazione.

**Durata del corso:** vedi calendario.

**Durata del corso:** €195,00 + IVA.

DATA	ORARIO	ARGOMENTI
Martedì 01-04-03	19.00 / 21.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pasta frolla.</li> <li>- Le crostate e le torte a base di pasta frolla</li> <li>- I biscotti.</li> </ul>
Giovedì 03-04-03	19.00 / 21.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il pan di Spagna.</li> <li>- Torte a base di paste montate.</li> </ul>
Martedì 08-04-03	19.00 / 21.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Torte e dolci da forno della tradizione.</li> <li>- Degustazione di quanto prodotto.</li> </ul>
Giovedì 09-04-03	19.00 / 21.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I dolci al cucchiaio. La panna cotta.</li> <li>- La crema caramellata e la crema bavarese.</li> </ul>

## ***Sede dei corsi: Località Serra dè Conti.***

**Corso di Pasticceria:**..... Via Mannucci, 24 Osteria di Serra dè Conti  
**Corsi di Cucina / Conoscere il vino / Bar & Coktails:**.....Hotel de' Conti - Via S. Lucia, 58 - Serra dè Conti

### ***Modalità d'iscrizione :***

**1. Inviare la cedola** compilata in ogni sua parte e copia della ricevuta di versamento della caparra (20%) o per l'intero importo del corso scelto a: Hotel de' Conti, via S. Lucia, 58 Serra dè Conti (AN), oppure recarsi direttamente alla direzione dell'Hotel dalle ore 15.00 alle ore 20.00.

### ***Regolamento :***

**2. Annullamento:** la direzione si riserva il diritto di annullare il corso di ogni settore, per gravi motivi organizzativi o per il mancato raggiungimento del numero degli iscritti, provvedendo in questo caso al rimborso delle quote versate (caparra e / o intero).

**3. Rinunce:** in caso di rinuncia la quota versata verrà restituita soltanto se la disdetta sarà stata comunicata almeno 10 giorni prima dell'inizio del corso.

**4. Le sedi, le date, e il programma dei corsi** possono subire variazioni. Si prega di contattare la direzione per verificare gli aggiornamenti.

### ***Note :***

**5. Promozione:** pacchetto completo di quattro corsi al prezzo di tre.

**6. Gli accompagnatori non sono ammessi ai corsi.**

**7. A tutti i partecipanti sarà consegnato:**

- Abbigliamento (solo per cucina e pasticceria).
- Dispense (per tutti i corsi).
- Attestato di partecipazione (per tutti i corsi).

## ***Cedola d'iscrizione***

*Corsi :*            **CUCINA / CONOSCERE IL VINO / BAR & COCKTAILS / PASTICCERIA**

*Cognome*.....  
*Nome*.....  
*Via*..... *n*.....  
*Cap.*.....  
*Città*..... *prov.*.....  
*Telefono*.....  
*e-mail*.....

### **CHIEDO L'ISCRIZIONE AL CORSO DI :**

- <i>CUCINA DI BASE</i> .....	€195,00
- <i>CONOSCERE IL VINO</i> .....	€165,00
- <i>BAR &amp; COCKTAILS</i> .....	€165,00
- <i>PASTICCERIA DI BASE</i> .....	€195,00
- <i>PACCHETTO COMPLETO DI QUATTRO CORSI</i> .....	€555,00

Ho versato

EURO..... *il*.....

come:

- *Caparra*.....

- *Intero Importo*.....

tramite :

- *Vaglia*.....

- *Assegno non trasferibile*.....

- *Bonifico bancario*.....

(intestato alla Direzione Hotel de' Conti)

*data*..... *-firma*.....

### **Modalità:**

Spedire in busta chiusa o via fax al n° 0731/870481

unitamente a copia del versamento effettuato a:

Direzione Hotel de' Conti,

Via S. Lucia, 58 60030

Serra de' Conti (AN)

**N.B.** La sottoscrizione del presente modulo implica l'autorizzazione al trattamento dei dati in esso contenuti. In ottemperanza alla Legge 686/96 relativa alla Privacy i dati personali da Voi forniti saranno utilizzati unicamente per i fini consentiti e non saranno ceduti a terzi. In qualsiasi momento potrete richiederne la modifica o la cancellazione tramite lettera raccomandata alla nostra azienda.