




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



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



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



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

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 & 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.