

IL GIARDINO DEI PIACERI

Domanda di Iscrizione ai Corsi per l'anno 2013-14

Il/La sottoscritto/a

Nome	Cognome		
Data di nascita			
codice fiscale			
professione			
Telefono	Cellulare		
Indirizzo di posta elettronica	a		
e di accettare Il corso avrà una durata di messa in opera di un	chiede are al percorso di cucina e dice e le seguenti condizioni di par i 5 mesi con incontri settiman a buffet aperto al pubblico pre le una quota d'iscrizione di €3 entro la prima settimana d	rtecipazione e d ali di circa due parato interame 30 ed una quota	li pagamento: ore e si concluderà con la ente dai partecipanti.
quota di iscrizione □ [Euro 30,00	Dichiara di aver ve quota mensile xcorso [Euro 100,00]		saldo dei corsi □ [Euro450,00]
		firma pe	er accettazione
Do il ganconco ad autorizza il tratt	tamanta dai miai dati narsanali sacand	o quanto provisto dal	Degrate Legislative gulla priveey

Do il consenso ed autorizzo il trattamento dei miei dati personali, secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo sulla privacy (196/03). L'associazione si impegna a non fornire gli stessi, in alcun modo, a terzi.

la quota prevede l'iscrizione ad l'associazione no profit

Luogo e data

firma per accettazione

LE AULE SARANNO COSI' DISPOSTE:

(INDICARE LA PROPRIA PREFERENZA)

Nome.	
	mettere la propria preferenza
•	martedi dalle 16,30 alle 18,30corso base di cucina martedi dalle 19,30 alle 21,30corso base di cucina
•	mercoledì dalle 16,30 alle 18,30corso base di pasticceria mercoledì dalle 19,00 alle 21,00corso base di cucina
•	giovedi dalle 10,30 alle 12,30corso base cucina giovedì dalle 16,30 alle 18,30corso base dicucina giovedì dalle 19,00 alle 21,00corso base di cucina
•	2 venerdi al mese dalle 18,30 alle 21,30laboratorio secondo livello cucina/pasticceria
	so non si raggiunga il numero minimo di iscritti per l'attivazione di un'aula, segnalare il corso ativo a cui si intende partecipare :
OGN	I AULA PER ESSERE OPERATIVA DOVRA' AVERE UN MINIMO DI 10 ADESIONI ED UN MASSIMO DI 15
(I	DIVERSAMENTE SARA' NECCESSARIO UNIRE/DIVIDERE EVENTUALI TURNI)

ogni partecipante sarà invitato a dotarsi di tagliere coltello e padella propria, la cucina sarà dotata degli elementi base

mentre, per quanto riguarda le materie prime (carne, pesce, verdure ecc), ogni partecipante verrà guidato in una nuova prospettiva di acquisto e porterà, secondo i propri gusti e criteri, l'alimento da trasformare autonomamente; da questo nascerà un confronto educativo tra colleghi, che darà origine a riflessioni e nuove conoscenze.

SU RICHIESTA SARÀ POSSIBILE PARTECIPARE ESCLUSIVAMENTE A SINGOLE LEZIONI,

ED IL COSTO SARÀ DI €30 D'ISCRIZIONE ED €35 A LEZIONE

Luogo e data

firma per accettazione