

Ente Bilaterale Turismo / Abruzzo

Direzione e Redazione
EBTU ABRUZZO Via Aldo Moro, 1 65129 PESCARA
Tel. 085.43.08.059 - Fax 085.43.16.049
www.ebtuabruzzo.it - info@ebtuabruzzo.it

Direttore responsabile: Dott. E. A. ORLANDO
N. 5/04 R. Stampa-Autorizzazione Tribunale Pescara in data 15/03/2004
Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.40) Art. 1, comma 2, DCB Pescara



CORSI DI DECORAZIONE PER IL SETTORE TURISMO

ABRUZZO CONFCOMMERIO



PARLIAMO DI DECORAZIONE	3
PROGRAMMA FORMATIVO 2011	3
CORSO PRATICO DI REALIZZAZIONE DI CONTENITORI CON L'INTAGLIO DEI VEGETALI	4
CORSO PRATICO DI PICCOLI CAPOLAVORI DI INTAGLIO IN ZUCCA	5
CORSO PRATICO DI PICCOLI CAPOLAVORI DI DECORAZIONE.....	6
INTRODUZIONE ALLA PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI SCULTURE SU GHIACCIO	7
CORSO PRATICO DI MODELLAGGIO DELLA MARGARINA.....	8
CORSO PRATICO DI MODELLAGGIO DEL MARZAPANE.....	9
COME ADERIRE ALL'EBTU ABRUZZO	10
MODELLO DI ISCRIZIONE AI CORSI.....	11

Saper decorare non è frutto soltanto di tecnica ed esperienza, ma richiede gusto, senso estetico ed artistico, ed una certa praticità nell'utilizzo dell'attrezzatura. Realizzare delle decorazioni non è facile come si potrebbe pensare, ma con buona volontà e applicazione tutti possono riuscirci.

I decoratori sono chiamati a interpretare le richieste della clientela e a concretizzarle realizzando le decorazioni con tutti i mezzi a disposizione, ma sempre più è la decorazione stessa che deve essere interpretata dal cliente, diventando anche mezzo di espressione e di accoglienza.

Con la decorazione, ormai, si cura la comunicazione, la promozione, le novità e tanto altro ancora.

Essa rappresenta la nostra vetrina, il nostro biglietto da visita per il cliente; per questo è buona cosa utilizzare ingredienti caratterizzanti (frutta, verdura, cioccolato, margarina, zucchero, ecc.) in quanto semplifica la conoscibilità da parte del cliente che vedrà immediatamente un alimento trasformato in una realizzazione artistica.

Anche per l'anno 2011 l'EBTU Abruzzo organizza nuovi corsi di formazione gratuiti di decorazione, specifici per gli operatori del settore Turismo della regione Abruzzo. Le lezioni saranno tenute da **Antonio De Lorenzis**, famoso chef decoratore, artefice di questo affascinante ed innovativo percorso di formazione:

- 1. CORSO PRATICO DI REALIZZAZIONE DI CONTENITORI CON L'INTAGLIO DEI VEGETALI.**
- 2. CORSO PRATICO DI PICCOLI CAPOLAVORI DI INTAGLIO IN ZUCCA.**
- 3. CORSO PRATICO DI PICCOLI CAPOLAVORI DI DECORAZIONE.**
- 4. INTRODUZIONE ALLA PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI SCULTURE SU GHIACCIO.**
- 5. CORSO PRATICO DI MODELLAGGIO DELLA MARGARINA.**
- 6. CORSO PRATICO DI MODELLAGGIO DEL MARZAPANE.**

Durata: 12 ore (3 pomeriggi da 4 ore).

Il corsista apprenderà le tecniche base per la scultura e l'intaglio di frutta e verdura, per la presentazione dei tavoli e dei buffet.

All'inizio del corso saranno consegnate ai partecipanti dispense e attrezzatura di intaglio. Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato con regolarità le lezioni, verrà rilasciato un Attestato di Frequenza che certifica le abilità acquisite.



	DURATA	DATA	ORARIO LEZIONI
LEZIONE 1	4 ore	LUNEDÌ 14/02/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 2	4 ore	MARTEDÌ 15/02/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 3	4 ore	MERCOLEDÌ 16/02/2011	15.00 - 19.00

Le lezioni si terranno presso la ZANUSSI Professional / F.A.R.C.O. Grandi Impianti srl Marina di Città S. Angelo (PE), uscita A14 Pescara Nord, in via del Porto Romano, nr. 8.

Durata: 12 ore (3 pomeriggi da 4 ore).

Il corsista apprenderà le tecniche per la scultura e l'intaglio della zucca, per la presentazione dei tavoli e dei buffet.

All'inizio del corso saranno consegnate ai partecipanti dispense e attrezzatura di intaglio.

Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato con regolarità le lezioni, verrà rilasciato un Attestato di Frequenza che certifica le abilità acquisite.



	DURATA	DATA	ORARIO LEZIONI
LEZIONE 1	4 ore	LUNEDÌ 7/03/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 2	4 ore	MARTEDÌ 8/03/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 3	4 ore	MERCOLEDÌ 9/03/2011	15.00 - 19.00

Le lezioni si terranno presso la ZANUSSI Professional / F.A.R.C.O. Grandi Impianti srl Marina di Città S. Angelo (PE), uscita A14 Pescara Nord, in via del Porto Romano, nr. 8.

Nuovo corso pratico di decorazione per piatti da ristorazione, dessert (decorazioni da forno, decorazioni in zucchero, cioccolato) cocktails, coppe gelato e piatti di frutta, specchi di frutta per buffet

Durata: 12 ore (3 pomeriggi da 4 ore)

Lezione 1 : decorazioni per cocktails, e piatti di frutta,specchi di frutta per buffet:



Lezione 2 : decorazioni per piatti della ristorazione, decorazioni da forno salate:



Lezione 3 : decorazioni per dessert e dolci a cucchiaio:



	DURATA	DATA	ORARIO LEZIONI
LEZIONE 1	4 ore	LUNEDÌ 11/04/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 2	4 ore	MARTEDÌ 12/04/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 3	4 ore	MERCOLEDÌ 13/04/2011	15.00 - 19.00

Le lezioni si terranno presso la ZANUSSI Professional / F.A.R.C.O. Grandi Impianti srl Marina di Città S. Angelo (PE), uscita A14 Pescara Nord, in via del Porto Romano, nr. 8.

Durata: 12 ore (3 pomeriggi da 4 ore)

il corsista apprenderà le tecniche base per la scultura di ghiaccio, per la presentazione dei tavoli e dei buffet.



All'inizio del corso saranno consegnate ai partecipanti dispense ;
 Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato con regolarità le lezioni, verrà rilasciato un Attestato di Frequenza ed una Certificazione dettagliata delle attività svolte, che attesta le abilità acquisite.

	DURATA	DATA	ORARIO LEZIONI
LEZIONE 1	4 ore	MARTEDÌ 26/04/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 2	4 ore	MERCOLEDÌ 27/04/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 3	4 ore	GIOVEDÌ 28/04/2011	15.00 - 19.00

Le lezioni si terranno presso la ZANUSSI Professional / F.A.R.C.O. Grandi Impianti srl Marina di Città S. Angelo (PE), uscita A14 Pescara Nord, in via del Porto Romano, nr. 8.

Durata: 12 ore (3 pomeriggi da 4 ore).

Il corsista apprenderà le tecniche per poter realizzare pezzi artistici in margarina. Il corso ha la durata di tre giorni in cui i partecipanti realizzeranno un pezzo artistico per l'abbellimento dei buffet.

Ad ogni partecipante saranno consegnate dispense ed attrezzatura per margarina.

Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato con regolarità le lezioni, verrà rilasciato un Attestato di Frequenza che certifica le abilità acquisite.



	DURATA	DATA	ORARIO LEZIONI
LEZIONE 1	4 ore	LUNEDÌ 3/10/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 2	4 ore	MARTEDÌ 4/10/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 3	4 ore	MERCOLEDÌ 5/10/2011	15.00 - 19.00

Le lezioni si terranno presso la ZANUSSI Professional / F.A.R.C.O. Grandi Impianti srl Marina di Città S. Angelo (PE), uscita A14 Pescara Nord, in via del Porto Romano, nr. 8.

Durata: 12 ore (3 pomeriggi da 4 ore)

Il corsista apprenderà le tecniche base per poter realizzare pezzi artistici in marzapane. Il corso ha la durata di tre giorni in cui i partecipanti realizzeranno vari pezzi artistici, per l'abbellimento di torte per ricorrenze varie. Ad ogni partecipante saranno consegnate dispense e attrezzatura idonea per il modellaggio del marzapane.

Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato con regolarità le lezioni, verrà rilasciato un Attestato di Frequenza che certifica le abilità acquisite.



	DURATA	DATA	ORARIO LEZIONI
LEZIONE 1	4 ore	LUNEDÌ 21/11/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 2	4 ore	MARTEDÌ 22/11/2011	15.00 - 19.00
LEZIONE 3	4 ore	MERCOLEDÌ 23/11/2011	15.00 - 19.00

Le lezioni si terranno presso la ZANUSSI Professional / F.A.R.C.O. Grandi Impianti srl Marina di Città S. Angelo (PE), uscita A14 Pescara Nord, in via del Porto Romano, nr. 8.

Evidenziando il carattere obbligatorio, le aziende che applicano ai propri dipendenti il Contratto Collettivo Nazionale del Turismo verseranno, **mensilmente**, con scadenza ogni 16 del mese successivo al periodo di riferimento, i contributi dovuti agli enti bilaterali unitamente ad imposte e contributi; l'importo del contributo dovrà essere indicato in un rigo separato del modello F24.

In base alla convenzione tra l'INPS e l'EBNT (Ente Bilaterale Nazionale per il Turismo) per la riscossione dei contributi dovuti al sistema degli Enti Bilaterali del Turismo, **i datori di lavoro possono versare le somme dovute all'EBTU Abruzzo tramite modello F24**, indicando negli appositi campi previsti dalla sezione INPS quanto segue:

campo "causale contributo": il codice **EBTU**;

campo "codice sede": il codice della sezione INPS territorialmente competente;

campo "matricola INPS": la matricola INPS dell'azienda interessata;

a seguire va indicato **il periodo di riferimento ed infine l'importo del contributo dovuto**.

Si ricorda, infine, che il contributo è stabilito nella misura dello 0,40% calcolato sulla paga base e contingenza per ogni dipendente (per 14 mensilità); tale somma è equamente ripartita per lo 0,20% a carico del datore di lavoro e per lo 0,20% attraverso una trattenuta sullo stipendio secondo quanto previsto dall'art. 20, co 1. del Contratto Collettivo Nazionale del Turismo.

MODELLO DI ISCRIZIONE AI CORSI.

Compilare ed inviare a:

Spett.le
EBTU ABRUZZO
Via Aldo Moro, 1
65129 Pescara

Cognome _____ **Nome** _____
Nato/a a _____ Prov. _____ Data nascita ____/____/____
Cittadinanza _____ Sesso M F
Residente a _____ CAP _____ Prov. _____
Via _____ N. _____ Tel. _____
Indirizzo e-mail _____
Codice fiscale _____

DOMICILIO SE DIVERSO DALLA RESIDENZA:

Domiciliato/a a _____ CAP _____ Prov. _____
Via _____ N. _____ Tel. _____

Dipendente o titolare dell'Azienda _____
Località _____ Prov. _____ CAP _____
Via _____ N. _____
Tel. _____ fax _____ e-mail _____

Con la qualifica/mansione di _____
Titolo di studio _____

INTENDE PARTECIPARE AL CORSO DI:

- _____ (data inizio corso ____/____/____)
- _____ (data inizio corso ____/____/____)
- _____ (data inizio corso ____/____/____)
- _____ (data inizio corso ____/____/____)

SI ALLEGA COPIA ULTIMO VERSAMENTO CONTRIBUTO EBTU ABRUZZO

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003

Luogo e data _____ **Firma** _____

Per partecipare ai corsi compilare
ed inviare il modello di iscrizione a:

EBTU ABRUZZO, VIA ALDO MORO, 1 – 65129 PESCARA

TEL. 085.43.08.059 – FAX 085.43.16.049

E-MAIL: info@ebtuabruzzo.it

www.ebtuabruzzo.it