

Corso di Pizza in Teglia con Massimo Bosco
21 – 22 Marzo 2016



CORSO	Corso di Pizza in Teglia con Massimo Bosco
FINALITA' DEL CORSO	Acquisire le competenze e le conoscenze per la realizzazione di pizza in teglia.
DOCENTI	Massimo Bosco
DESTINATARI	Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono conoscere i segreti e mettere in pratica le tecniche per una pizza in teglia professionale.
SEDE DEL CORSO	Pizza.it School - Fermo – Fraz. Capodarco
DURATA DEL CORSO	n. 16 ore Lunedì 21/03/2016 e Martedì 22/03/2016
ORARIO	Dalle ore 09.00 alle ore 17:00
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none">- Tecnica di impastamento di tipo indiretto con biga per pizza in teglia.- Preparazione della biga- Stesura e cottura della pizza in teglia- Attrezzature

QUOTA D'ISCRIZIONE	La quota di iscrizione è di € 300,00 + IVA
CERTIFICATO RILASCIATO	Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Frequenza.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	<p>Per iscriversi inviare tramite fax: 0734 671039 o e-mail: scuola@pizza.it</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scheda di Iscrizione compilata • Ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di 50,00 euro con causale "Div. Pizza.it School" intestato a: FOR IN.COM S.r.l.Banca Popolare di Ancona Ag. di Porto San Giorgio CODICE IBAN: IT 85N 05308 69660 000000002584 <i>Entro e non oltre il 18/03/2016</i>
PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:	<p>SEGRETERIA organizzativa <i>Pizza.it School</i> Fermo – Corso Cefalonia, 22 Tel : 0734 671039 scuola@pizza.it www.pizza.it</p>
OSPITALITA'	<p>Sono attive le convenzioni con i seguenti hotel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - B&B Il nido Via B.G. Della Verna, 27 Fermo Tel: 3389977642 3470131854 www.bbilnido.it B&B euro 24,00 (singola con bagno in comune) B&B euro 55,00 (doppia con bagno) *colazione inclusa - La casa dell'Artista Via Cecco Bianchi, 8 Fermo Tel: 3397344118 www.lacasadellartista.com B&B euro 25,00 (doppia uso singola) B&B euro 40,00 (doppia) *colazione inclusa - Hotel Rosa Meublè Via Lungo Mare Gramsci,177 Porto San Giorgio Tel: 0734678485 www.hotelportosangiorgio.com B&B euro 40,00 (singola) *colazione inclusa - B&B La Pinetina Via 4 Novembre, 8, 63017 Porto San Giorgio Tel: 347 0364245 www.bb-lapinetina.it B&B euro 40,00 *comprensivo di prima colazione, connessione internet gratuita, acqua minerale in camera, bagno riservato ad uso esclusivo, navetta gratuita da e per stazione treno o autobus, su richiesta collegamento gratuito da e per la scuola PIZZA IT . (Camere con ampi terrazzi, spiaggia e pineta a 100 metri. A fine soggiorno ogni ospite Pizza.it riceverà una confezione di farina biologica e una confezione di pasta biologica.)



Corso Professionale Pizza in Teglia

SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 21 al 22 Marzo 2016

Anagrafica	Cognome _____ Nome _____
	nato/a a _____ prov _____ il _____
	C.F./P.IVA _____
Residenza	Indirizzo _____
	Città _____ cap _____
	Telefono _____ Cellulare _____
	E-mail _____
Modalità di Iscrizione	<p>La quota di iscrizione è di: € 300,00 + IVA La quota di Iscrizione comprende: Attestato di Frequenza Per iscriversi inviare a : Fax n. 0734 671039 o e-mail scuola@pizza.it - Scheda di Iscrizione compilata, - Ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di 50,00 euro con causale "Div. Pizza.it School"</p> <p>Intestato a:</p> <p>FOR IN.COM S.r.l. Corso Cefalonia, 22 - Fermo C.F. / P.I. 01652830447 - Registro Imprese AP 19489/2000 - Banca Popolare di Ancona Ag. di Porto San Giorgio - ABI 05308 - CAB 69660 - c/c 2584 CODICE IBAN: IT 85N 05308 69660 000000002584 SWIFT: BPAMIT3J THROUGH: BLOPIT22</p>

D.L. 196/2003: Desideriamo informarla il D. Lgs 196/2003 prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. I Suoi dati personali saranno trattati, dal Collegio IPASVI di Ascoli Piceno, a mezzo di materiale cartaceo ed informatizzato per l'espletamento delle procedure previste per lo svolgimento dell'evento formativo e per l'accreditamento da parte della Commissione Nazionale ECM del Ministero della Salute. La mancanza della firma comporta l'impossibilità di accettare l'iscrizione all'evento formativo.

ACCETTO NON ACCETTO

FIRMA PER ACCETTAZIONE

data _____