



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



**Circ. n.233/UD**

**A TUTTI GLI STUDENTI DEL  
TRIENNIO  
AI GENITORI DEGLI STESSI**

**Oggetto: CORSO BASE DI INTAGLIO VEGETALI**

La presente per comunicare il calendario del **corso base di intaglio frutta e ortaggi**.  
Il corso è rivolto **agli studenti del triennio** di tutti gli indirizzi e si svolgerà nelle giornate sotto indicate, presso il nostro istituto dalle ore 15.00 alle ore 17.30, docente Giuseppe Iammarino.

Il corso prevede le seguenti lezioni:

- Prima lezione: Creazione fiori utilizzando ravanelli, carote, zucchine, finocchi e patate
- Seconda lezione: Creazione di un centrotavola, introduzione alla tecnica thai
- Terza lezione: intaglio di meloni con tecnica base, creazione di foglie e rose con le zucchine, piccola decorazione su piatto
- Quarta lezione: Intaglio di meloni con tecniche avanzate

La quota individuale per alunno è pari a 100 euro, con un minimo di partecipanti di 8 unità, da versare utilizzando il

- **CODICE IBAN: IT91M0306909557100000300001**

Tutti coloro che fossero interessati possono compilare il google moduli al seguente link, entro e non oltre il 22 febbraio 2021.

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScKcPp6y2UpF9I0AGkPAuNfaycWH4RwLyjrNRpH\\_XpfgTKBsg/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScKcPp6y2UpF9I0AGkPAuNfaycWH4RwLyjrNRpH_XpfgTKBsg/viewform?usp=sf_link)

DATA
LUNEDI' 8 MARZO
MARTEDI' 9 MARZO
LUNEDI' 15 MARZO
MARTEDI' 16 MARZO

Milano, 10 febbraio 2021

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Rossana di Gennaro