



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

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

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