



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.100/UD**

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

**Oggetto: CORSO BASE DI INTAGLIO VEGETALI**

La presente per comunicare il calendario dei **corsi base di intaglio frutta e ortaggi**.  
Il corso è rivolto **agli studenti del triennio** di tutti gli indirizzi e si svolgerà nelle giornate di **sabato 12 e 19 febbraio 2022 oppure sabato 12 e 13 marzo 2022**, presso il nostro istituto dalle ore 8,30 alle ore 14.30, docente Giuseppe Iammarino.  
Il corso prevede le seguenti lezioni:

- 8,30 -12,00 Prima parte: Creazione fiori utilizzando ravanelli, carote, zucchine, finocchi e patate. Creazione di un centrotavola, introduzione alla tecnica thai
- 12,00-13,00 Pausa presso il nostro istituto
- 13,00-14,30 Seconda parte: intaglio di meloni con tecnica base e tecniche avanzate, creazione di foglie e rose con le zucchine, piccola decorazione su piatto

La quota individuale per alunno è pari a 120 euro, con un minimo di partecipanti di 8 unità, da versare utilizzando PAGORETE.

Tutti coloro che fossero interessati possono compilare il tagliando sottostante indicando le date scelte e consegnandolo alla prof.ssa Elena Lamberti, entro e non oltre il 15 novembre

Milano, 02 novembre 2021

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Rossana di Gennaro

---

**CORSO BASE DI INTAGLIO VEGETALI**

**ALUNNO** \_\_\_\_\_ **CLASSE** \_\_\_\_\_

**SONO INTERESSATO:**

- sabato 12 e 19 febbraio 2022**
- sabato 12 e 19 marzo 2022**

