

## CORSO FINANZIATO PER DIPENDENTI

invia la richiesta di partecipazione a:

**Vera Porracin** e-mail [vera.formazione@terziaria.pn.it](mailto:vera.formazione@terziaria.pn.it) tel 0434 549465  
**Rossella Cavallini** e-mail [cavallini@ifoa.it](mailto:cavallini@ifoa.it) tel 0434 549420 – fax 0434 549458

## LA CUCINA VEG CON MAX NOACCO DOLCI E DESSERT

- Docente: MAX NOACCO
- Giornata: lunedì 5 marzo dalle 14.00 alle 18.00 (4 ore)
- Sede: VIH STORE a PORDENONE, Via Del Troi 39

### DESCRIZIONE

Un corso dedicato alla creazione di dolci vegani, con e senza glutine, che soddisfano il gusto e la vista.

Lo chef Max Noacco insegnerà le tecniche fondamentali e fornirà informazioni sugli ingredienti, sostituzioni, scelte per la salute e per il rispetto della natura, proponendo sia ricette veloci che dolci e dessert più elaborati.

Le ricette proposte saranno anche un mezzo con cui spiegare tante possibilità in cucina, le giuste tecniche e l'utilizzo di ingredienti non sempre conosciuti o ben sfruttati.

La maggior parte delle ricette permette di realizzare molti altri piatti sfruttando le nozioni acquisite.

### CONTENUTI

- Dolci al cucchiaino, creme e salse.
- Le torte.

### DOCENTE

**Max Noacco**, titolare e cuoco presso Al Tiglio cucina naturale / Ristorante Veg a Moruzzo UD.

Max Noacco è conosciuto a livello Nazionale per le sue creazioni, i suoi fantasiosi abbinamenti e i suoi piatti, che hanno di fatto incoronato Il Tiglio VEG come il migliore ristorante VEG della Regione Friuli Venezia Giulia.

### COSTI

- Per aziende aderenti al Fondo For.te:  
**GRATUITO** per i dipendenti e per i titolari che partecipano insieme ad un dipendente
- Per aziende non aderenti al Fondo For.te:  
soci ASCOM 29,16+IVA (tot. € 35,00)                      non soci ASCOM 49,18+IVA (tot. € 60,00)

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Compilando i seguenti dati si richiede l'iscrizione al corso "LA CUCINA VEG 3" L'eventuale disdetta della partecipazione al corso, dovrà pervenire, in forma scritta, almeno 7 gg prima della data fissata per l'inizio dello stesso corso. Ci riserviamo la possibilità di annullare il corso qualora il numero degli iscritti non sia tale da garantirne il buon successo. In tal caso la comunicazione avverrà mediante contatto telefonico o e-mail (unicamente ai partecipanti che avranno fornito la propria adesione scritta compilando in ogni sua parte la richiesta di iscrizione).

## ANAGRAFICA AZIENDA

Rag. sociale \_\_\_\_\_

P.IVA/C.F. \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

## ANAGRAFICA PARTECIPANTE/I

Cognome	Nome	Cod. Fisc.	Data assunz.
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Data \_\_\_\_\_

Firma (leggibile) \_\_\_\_\_

**INFORMATIVA SULLA PRIVACY:** Ai sensi del D.Lgs. 196/03, informiamo che i dati raccolti con la presente scheda saranno trattati da Terziaria srl (Centro di Assistenza Tecnica di Ascom Pordenone riconosciuto dalla Regione F.V.G. con Decreto n° 857/Com. del 28.11.2000) e utilizzati ai fini organizzativi e per rendicontazione dell'attività formativa obbligatoria e per eventuali verifiche da parte di organi di controllo. In ogni momento potrete richiedere l'aggiornamento, il blocco o la cancellazione dei dati qui comunicati. Il conferimento dei dati è facoltativo; il mancato conferimento comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste. Titolare del trattamento è Terziaria srl - P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone – tel. 0434.549411



Terziaria srl – CAT

<http://www.ascom.pn.it/it/terziaria/corsi-formazione/fondo-for-te>