

La cucina interattiva

Dedicati sia a chi desidera approfondire la propria esperienza professionale raffinando le proprie abilità, sia a chi, solo per passione, vuole perfezionare le proprie conoscenze culinarie e sviluppare nuove tecniche e metodi di cucina/cottura. Gli incontri prevedono una parte teorica (spiegazione degli ingredienti e delle ricette) ed avranno carattere interattivo, alternando dimostrazioni a sessioni pratiche dell'allievo (hands-on). Verranno evidenziati i metodi base, l'uso della strumentazione, l'organizzazione del lavoro e le tempistiche. I partecipanti impareranno non solo la preparazione ma anche la presentazione dei piatti, lavorando a fianco dello Chef e del suo staff che guideranno ogni suo movimento.

Programma:

Ogni sessione inizia con una prima colazione in compagnia dello Chef per introdurre la sessione del giorno ed include la visita della cucina di Gaetano Costa dietro le quinte.

Dopo la dimostrazione, i partecipanti saranno occupati nella preparazione ed esecuzione di un menu di 4 portate a scelta dal menu à la carte che compone l'esperienza gourmet del Ristorante.

Alla conclusione della preparazione, i partecipanti potranno gustare quanto preparato seduti ad un tavolo del ristorante.

Ogni esperienza include:

- Colazione con lo Chef
- Introduzione teorica alla sessione del giorno (spiegazione degli ingredienti e della preparazione)
- 3 ore di cucina: pratica delle tecniche di cucina e preparazione di 4 portate scelte dal menu à la carte
- Pranzo di 4 portate incluso acqua ed un calice di vino
- Il Ristorante mette a disposizione le attrezzature e gli ingredienti necessari allo svolgimento delle attività
- Dispense che includono le Ricette dei piatti in programma
- Attestato di partecipazione (previsto con una partecipazione minima di 4 incontri)

Informazioni: E' possibile invitare un Ospite per il pranzo con un costo supplementare di € 30,00.

N. Partecipanti : Al fine di garantire la massima efficacia delle sessioni, gli incontri sono aperti a non più di 4 persone per volta.

Frequenza: Lunedì – Martedì – Mercoledì – Giovedì – Venerdì - Sabato

Orario: Dalle 09:30 a.m. alle 12:30 a.m.

Costo di 1 presenza: € 120 per persona

Pacchetto di 4 presenze: € 400,00 per persona

Ogni partecipante che si sarà iscritto ad almeno 5 incontri potrà accedere gratuitamente all'esperienza "La mia Cucina".

La Mia Cucina

E' una proposta rivolta a chi ha già una discreta conoscenza e pratica dell'arte culinaria o per chi già possiede una professionalità nel campo e desidera perfezionare le proprie conoscenze, affinando gli aspetti più profondi legati alle tempistiche, all'utilizzo, alla preparazione e tecniche di lavorazione dei prodotti, entrando direttamente *nel mondo della Ristorazione*.

Questa esperienza fornisce un vero approccio alla cucina gourmet ed offre l'opportunità di diventare il vero protagonista dei fornelli mettendo alla prova le proprie doti e capacità da vero Chef .

Affiancati dallo Chef, (che fornirà spiegazione di tecniche di lavorazione e di preparazione nonché trucchi e segreti per la messa a punto di un menu di qualità), sarete protagonisti per la creazione e preparazione dell'intero menù à la carte che compone l'esperienza gourmet del Ristorante, che al termine verrà servito per la cena direttamente agli ospiti del Ristorante, oppure ad un vostro Ospite che, insieme a voi, potrà accomodarsi nell'angolo più richiesto del locale, "il tavolo dello chef" ed avrà l'opportunità di degustare l'intero menu di 5 portate preparato, accompagnato da vini selezionati dal nostro sommelier.

Ogni esperienza include:

- Introduzione teorica al menu del giorno (spiegazione degli ingredienti e della preparazione)
- Dimostrazione pratica delle tecniche di cucina per la preparazione di un menu completo
- Cena di 5 portate incluso vini selezionati dal sommelier al tavolo dello Chef
- Invito per una seconda persona gratuito
- Il Ristorante mette a disposizione le attrezzature e gli ingredienti necessari
- Dispense che includono le Ricette dei piatti in programma
- Attestato di partecipazione

N. Partecipanti: Al fine di garantire la massima efficacia delle sessioni, gli incontri sono aperti a non più di 4 persone per volta.

Frequenza: Venerdì – Sabato

Orario: Dalle ore 16:00 alle ore 22:00

Costo di 1 presenza: € 350 per persona

Pacchetto di 4 presenze: € 1.200,00 per persona

Piccoli Chef

La cucina del Gaetano Costa apre le porte ai bambini offrendo un modo diverso per far esprimere la loro creatività affinché sperimentino il piacere di "mettere le mani in pasta" ed allo stesso tempo fornire una preparazione di base per la conoscenza degli ingredienti ed il loro impiego.

Al termine di ogni sessione i ragazzi faranno merenda con salato e dolci di loro produzione (indicare eventuali allergie).

Gli argomenti della formazione riguarderanno:

- crostate e tortine monoporzione
- muffins,
- bignè farciti,
- biscotti per ogni occasione
- golosi bocconcini
- pizza e focacce

Ogni esperienza include:

- 2 ore di preparazione
- Merenda ogni giorno
- Il Ristorante mette a disposizione le attrezzature e gli ingredienti necessari
- Dispense che includono le Ricette dei piatti in programma
- Attestato di partecipazione

N. Partecipanti: Al fine di garantire la massima efficacia delle sessioni, gli incontri sono aperti a non più di 2 bambini per volta.

Età : Dagli 8 ai 12 anni

Frequenza: Lunedì

Orario: Dalle ore 15:00 alle ore 17:30

Costo di 1 presenza: € 60 per bambino

Pacchetto di 5 presenze € 250,00 per bambino

L'Arte del Servizio di Sala

Il corso è rivolto ad apprendisti camerieri e camerieri di sala ed intende fornire le strategie e le corrette procedure per l'esecuzione delle operazioni quotidiane del *servizio di sala*.

Lo scopo principale del corso è quello di offrire ai partecipanti una preparazione approfondita fornendo tutte le competenze necessarie sulle regole e procedure di servizio per operare in modo professionale nel settore.

Gli argomenti della formazione riguarderanno:

La brigata di sala - La ripartizione degli incarichi - Le diverse tipologie di servizi di sala - Le tecniche di allestimento di una sala: L'organizzazione e l'arredamento - Operazioni preliminari e di fine servizio - La condotta e il galateo - La composizione, l'organizzazione e l'allestimento di un banchetto e di un buffet - La "mise en place" del tavolo - I più comuni stili di servizio - Come prendere le ordinazioni - Come servire i piatti - Le modalità di relazione con il cliente: L'accoglienza e il saluto - Gestione e risoluzione problematiche.

Il corso include:

- 1 mese di formazione pratica nel Ristorante
- 1 pasto con la brigata del Ristorante
- Attestato di frequenza/stage

N. Partecipanti: Al fine di garantire la massima efficacia le lezioni sono aperte a non più di 10 partecipanti

Durata: Mensile – totale 36 ore

Frequenza : Martedì – Mercoledì - Giovedì

Orario: Dalle ore 11.00 alle ore 16.30 oppure dalle ore 17:30 alle ore 22:00

Costo totale : € 1.100,00

MODULO DI ISCRIZIONE

Corso: _____ data corso: _____

Costo: € _____

MODALITA' di pagamento Bonifico bancario Contanti Carta di credito

Per il pagamento con carta di credito compilare anche i seguenti campi:

Tipo carta: _____

Titolare: _____

N° carta _____ Cvv _____

Scadenza _____

Firma _____

DATI PERSONALI

Cognome e Nome _____

Luogo e Data di nascita _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Città _____ Prov. _____

Telefono _____ E-mail: _____

Professione _____ Codice Fiscale: _____

DATI AMMINISTRATIVI per la fatturazione

Intestazione fattura: _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Città _____

Prov. _____

P.IVA: _____ Codice Fiscale: _____

Indirizzo cui inviare la fattura (se diverso da quello indicato sopra):

Dichiaro espressamente di accettare tutte le condizioni specificate nel "Regolamento" ed approvo specificamente quanto contenuto nelle voci n. 1) Iscrizione e pagamento; 2) Variazioni di programma; 3) Tempi e modalità di disdetta.

Data Firma (con timbro, se azienda)

Il trattamento dei dati personali che La riguardano viene svolto nell'ambito della banca dati elettronica di Gaetano Costa Srl. e nel rispetto di quanto stabilito dal DLGS 196/03 e successive modifiche sulla tutela dei dati personali. Le garantiamo la massima riservatezza e per essi Lei potrà richiedere in qualsiasi momento la modifica o cancellazione.

*Solo se Lei **non** desiderasse ricevere comunicazioni dal Ristorante Gaetano Costa, barrare la casella qui a fianco*

REGOLAMENTO

ISCRIZIONI, PAGAMENTO E FATTURAZIONE

Per poter partecipare ai corsi è necessario effettuare una prenotazione e confermare la stessa effettuando il pagamento della relativa quota, con almeno 7 giorni di anticipo rispetto all'inizio del corso.

Le prenotazioni si possono effettuare:

- Direttamente presso il *Gaetano Costa Restaurant* in Via Sicilia 45, 00187, Roma;
- Inviando, via email a info@gaetanocostarestaurant.com, la scheda di prenotazione debitamente compilata (la prenotazione si intende effettuata solo quando il partecipante riceverà una CONFERMA DI PRENOTAZIONE via e-mail da parte del Ristorante)
- Inviando un'e-mail a info@gaetanocostarestaurant.com con i dati del partecipante (nome, cognome, indirizzo completo di cap, recapito telefonico, codice fiscale). Anche in questo caso la prenotazione si intende effettuata solo quando il partecipante riceverà una conferma di prenotazione via e-mail da parte del Ristorante;
- Telefonando allo 06-42016822 e lasciando i dati di una carta di credito a garanzia.

L'iscrizione si intende compiuta solo al momento dell'avvenuta ricezione del pagamento dell'intera quota del corso.

Il pagamento può effettuarsi scegliendo una delle seguenti modalità:

- Bonifico Bancario a favore di:

GAETANO COSTA Srl
Banca Popolare di Novara, C/C n. 22054
IBAN IT 27 Z 05608 03210 000000022054

N.B.: Indicare esattamente gli estremi del partecipante e il nome del corso. Gaetano Costa srl provvederà ad emettere la fattura secondo i dati riportati nel modulo di iscrizione.

- Contanti/Assegno/ Carta di credito/Bancomat

presso il Ristorante Gaetano Costa– in Via Sicilia 45, 00187, Roma

Il mancato pagamento della quota del corso non comporta l'automatica cancellazione della prenotazione, pertanto qualora non si intenda partecipare chiediamo cortesemente di inviare relativa conferma di disdetta.

ANNULLAMENTO E/O VARIAZIONE DEI CORSI

Annullamento corsi

I corsi saranno attivati solo se si raggiungerà il numero minimo di iscritti. Gaetano Costa Srl si riserva la facoltà di cambiare gli orari del corso, di modificarne i programmi dandone comunque tempestiva ed idonea comunicazione agli interessati almeno 5 giorni prima della prevista data di inizio.

In caso di annullamento del corso da parte del Ristorante Gaetano Costa, all'iscritto verrà rimborsata per intero la quota di iscrizione.

Variazione dei corsi

Per motivi organizzativi, si riserva la facoltà di modificare i programmi, Gaetano Costa Srl. si riserva altresì la facoltà di rinviare o annullare il corso, dandone peraltro idonea comunicazione almeno 3 giorni prima della prevista data di inizio; in tal caso, suo unico obbligo è quello di provvedere alla restituzione delle quote di iscrizione pervenute, con esclusione espressa di qualsiasi propria eventuale responsabilità e di qualsivoglia conseguente obbligo di risarcimento danni.

MODALITÀ DI DISDETTA E RIMBORSI

Ciascun partecipante ha diritto di recedere ai sensi dell'art.1373 cod.civ. comunicando la disdetta in forma scritta tramite fax (06/42016822) o via mail (info@gaetanocostarestaurant.com) entro e non oltre il quindicesimo giorno di calendario antecedente l'inizio del corso.

In caso di disdetta, comunicata nei tempi e nei modi sopra detti, il partecipante potrà recedere senza dover alcun corrispettivo a Gaetano Costa Srl. che pertanto provvederà al rimborso dell'intera quota versata.

Oltre il termine di cui sopra e fino a 48 ore lavorative antecedenti l'inizio del corso, Gaetano Costa Srl tratterrà il 50% della quota versata a titolo di caparra penitenziale ex art. 1386 cod. civ.

Entro il termine di 48 ore l'inizio del corso Gaetano Costa Srl. tratterrà l'intero importo versato a titolo di caparra penitenziale ex art.1386 cod. civ..

E' comunque ammessa la sostituzione del partecipante comunicata in forma scritta da parte di chi ha effettuato l'acquisto del corso tramite fax (06/42016822) o e mail (info@gaetanocostarestaurant.com) entro e non oltre le 4 ore lavorative antecedenti l'inizio del corso.