



ASSOCIACIÓ
D'HOSTALATGE
DE LA GARROTXA

www.garrotxahostalatge.cat

L'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa organitza un curs de cuina, on s'oferiran unes classes i tallers de la cuina actual i tradicional amb productes del territori. Una selecció dels millors cuiners de l'AHLG realitzaran classes i tallers de cuina amb diferents temàtiques: aperitius, amanides i sopes fredes, primers plats, arrossos i pastes, peixos, carns i guisats, postres d'estiu i petit fours. A banda, en algun dels tallers hi participarà algun productor de la nostra comarca, així com l'experiència *comprar i cuinar*, on un cuiner comprarà els productes a les parades de la Plaça del Mercat d'Olot, que després cuinarà.

Aquest curs es 100% subvencionat pels treballadors en actiu amb cotització a la Seguretat Social, sigui en règim general o en règim d'autònoms.



CURS DE CUINA

- Dies impartició: **28 i 29 de juny, 1, 5, 7, 8, 12, 13, 14, 15, 19 i 20 de juliol**
- Horari impartició:
 - de 16.10 a 19.55 tots els dies
- Formadors: cuiners de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa
- Lloc impartició: Aula Dos Serveis – Ctra. Gi 522 km 3,9 La Canya – Tel.972 271 716

Documentació necessària per a fer la inscripció:

- Dades del participant:

- Nom i Cognoms
- NIF
- Autònom o Règim General
- Numero Seguretat Social
- Telèfon de contacte i adreça electrònica

- Dades de l'empresa:

- Nom comercial
- Adreça
- Telèfon i adreça electrònica
- Raó Social: Nom i **CIF**
- Numero Seguretat Social **Empresa**

- **Còpia del DNI** (anvers i revers)

- **Còpia** del full sencer de la **nòmina i/o rebut d'autònoms** del mes anterior a la inscripció.

Podeu fer arribar la documentació i dades d'inscripció a:

Associació d'Hostalatge de la Garrotxa

Av. Onze de setembre 22, 2

17800 OLOT

Tel 607401947

Fax 972 2716 66

**Es suggereix enviar la documentació via correu electrònic :
info@garrotxahostalatge.cat**

Data Límit per fer la inscripció: 18 juny 2010.

El nombre de places es limitat i es realitzarà segons ordre de inscripció amb tota la documentació complerta.

Nota Informativa - Aquesta acció formativa està subvencionada per:

