



SNAIPO
Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica
Operativa e altro Personale della Scuola e
della Pubblica Amministrazione

Sede legale: Via Vivaldi, 147 – 40026 IMOLA (BO)
cell. 339.1816548 – tel. 0542.683193

info@snaipo.it – snaipo.pec@poste-certificate.it – www.snaipo.it



Sede legale: Via Vivaldi 147 – 40026 IMOLA (BO)
cell. 328.4472727 – tel. 0542.683193

arfa@arfascuola.it – www.arfascuola.it

Corsi di aggiornamento ottobre-novembre 2022

Thé sommelier: l'arte di servire tè e tisane

Docente: prof. Vincenzo Tubolino, docente presso l'IPSEOA di Siracusa e l'Associazione mangiare bene e non solo (Siracusa)

Data: **25 ottobre ore 16,00-19,00**

Descrizione: il corso affronta l'ampio mondo degli infusi, partendo dalle conoscenze dei principali prodotti, le loro caratteristiche e i diversi tipi di servizio, fino a proporre abbinamenti tra cibi e infusi

Lievitati salati e loro gestione nella ristorazione... con un occhio al gluten free!

Docente: maestro Francesco Favorito, docente presso le più prestigiose scuole italiane di pasticceria (Alma, Castalimenti, Etoile, ecc.), fondatore del World Gluten Free Chef Academy, autore di libri di settore

Data: **3 novembre ore 16,00-18,30**

Descrizione: corso teorico sull'ingredientistica, le tecniche e la tempistica dei lievitati salati, con proposte anche gluten free

Cake Design

Docente: maestra Melania Zanti, esperta di cake design e docente presso l'Associazione mangiare bene e non solo (Siracusa)

Data: **10 novembre ore 16,00-19,00**

Descrizione: corso teorico-pratico sulle basi di cake design, come per esempio pasta di zucchero, cioccolato plastico, realizzazione di fiori foglie e altri decori, guarnizione di dolci monoporzione e torte

Ospitalità sostenibile una nuova sfida

Docente: prof.ssa Elisabetta Del Soldato, Direttore d'albergo e Docente al Master in Management Turistico Alberghiero dell'Università di Pisa

Data: 17 novembre ore 16,00-18,30

Descrizione: corso sulle nuove sfide che devono affrontare le strutture ricettive. Perché la sostenibilità? Quali azioni possono essere intraprese nel breve e nel lungo periodo? Quali sono i messaggi fondamentali da trasmettere ai futuri operatori del turismo?

I corsi sono online su piattaforma ZOOM.

Ogni corso è rivolto in particolare a una specificità professionale, ma, vista l'attuale unificazione del diploma finale e l'ottica sempre più interdisciplinare, riteniamo che possano essere interessanti per tutti. L'aggiornamento è a cura di ARFA Scuola, per cui al termine verrà rilasciato attestato di partecipazione, su richiesta degli interessati; si ringrazia l'Associazione Mangiare bene e non solo di Siracusa per la consueta collaborazione.

Il Segretario Nazionale SNAIPO
Prof. Vincenzo Di Marco

Il Presidente ARFA Scuola
Prof. Paolo Gentili