

Ros'e mari

FARM & GREENHOUSE

# Pasticceria Natalizia

con Valerio Barralis

3 - 4 dicembre 2022

## CORSO DIMOSTRATIVO

Rivolto a professionisti e amatori

Realizzazione selezione di dolci  
monoporzioni, torte e crostate  
moderne ispirate al Natale.

## A SEGUIRE...

Sessione sul temperaggio  
del cioccolato per la  
realizzazione di decori.

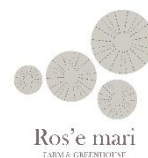


**PER INFO E ISCRIZIONI**

**351 58 38 866** 

# MODULO DI ISCRIZIONE

Da inviare via e-mail ad [marketing@rosemarifarm.it](mailto:marketing@rosemarifarm.it)



## DATI ANAGRAFICI DEL PARTECIPANTE

Nome	<input type="text"/>	Cognome	<input type="text"/>
E-mail	<input type="text"/>	Telefono	<input type="text"/>
Codice Fiscale	<input type="text"/>	Data di Nascita	<input type="text"/>

## DATI DELL'ATTIVITÀ LAVORATIVA

RUOLO:  Titolare  Dipendente  Amatore/Hobbista

PROFESSIONE:  Pasticcere  Gelatiere  Chef  Panificatore  Barista  Altro

SETTORE:  Pasticceria  Gelateria  Ristorazione  Panificazione  Bar  Altro

## DATI PER LA FATTURAZIONE

Ragione sociale	<input type="text"/>		
C.F./P. IVA	<input type="text"/>	Cod. Destinatario	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>		N° <input type="text"/>
Cap	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
		Prov.	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	E-mail	<input type="text"/>

## INFORMAZIONI CORSO

Date corso: 03 – 04 Dicembre 2022 Orario 09:00 – 17:00/17:30

Costo: € 300,00 iva inclusa – Pagamento da effettuare mediante bonifico bancario.

ns. Coordinate bancarie: IBAN IT91R 01015 17400 0000 70757274

INTESTATO A: Ros'e Mari Farm and Greenhouse srl

Nella causale del bonifico indicare sempre il nome del partecipante e la relativa data. Successivamente inviare copia dell'ricevuta dell'acconto versato via e-mail, all'indirizzo [marketing@rosemarifarm.it](mailto:marketing@rosemarifarm.it)

Corso dimostrativo volto alla realizzazione di una selezione di dolci tra monoporzioni, torte e crostate moderne. Sarà dato spazio ad ingredienti stagionali e a un'estetica ispirata ai colori, i gusti e i profumi tipici della più bella delle festività. In chiusura del corso si terrà anche una sessione sul temperaggio del cioccolato volta alla realizzazione di decori.

LUOGO E DATA	<input type="text"/>	FIRMA	<input type="text"/>
--------------	----------------------	-------	----------------------

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI EX ART. 13 DLGS. 196/03 : Il titolare del trattamento nella persona del legale rappresentante Lucia Schirru le comunica che gli indirizzi e-mail presenti nella propria mailing list provengono da richieste di informazioni pervenute al nostro recapito o da rapporti personali o professionali con gli interessati e sono stati liberamente forniti. Il trattamento avverrà con logiche strettamente correlate alle finalità stesse e potrà comportare tutte le operazioni previste dall'Articolo 4, comma1 lettera a), del D. Lgs n. 196/2003. Il conferimento dei dati personali è facoltativo. Il mancato conferimento dei dati o l'eventuale rifiuto a fornirli o al successivo trattamento determinerà l'impossibilità della scrivente a dar corso ai rapporti contrattuali medesimi e alla fornitura del servizio richiesto. Nei casi previsti dalla legge, i dati potranno essere comunicati in Italia a nostre figure aziendali debitamente incaricate o a collaboratori e partner della società incaricati per lo svolgimento delle attività aziendali. Se non si desidera ricevere in futuro questo tipo di informazione, o per cancellare il vostro indirizzo dal nostro archivio di posta elettronica è sufficiente rispondere semplicemente a questa e-mail indicando nell'OGGETTO la parola RIMUOVI, utilizzando l'indirizzo di posta elettronica: [gestione@rosemary.srl](mailto:gestione@rosemary.srl). Lei potrà, inoltre, esercitare tutti i diritti di accesso sui propri dati previsti dall'art.7 del D.Lgs.vo n. 196/2003, tra i quali i diritti di rettifica, aggiornamento e cancellazione, inviando un messaggio all'indirizzo: [gestione@rosemary.srl](mailto:gestione@rosemary.srl)

Autorizzo  Non autorizzo

LUOGO E DATA	<input type="text"/>	FIRMA	<input type="text"/>
--------------	----------------------	-------	----------------------