TITOLO: CORSO DI GALATEO ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	
FINALITA' CORSO	Si tratta di un percorso formativo che intende far conoscere ad un ampio pubblico argomenti che troppo spesso diamo per scontati (come comportarsi correttamente a tavola) ma che purtroppo vengono velocemente dimenticati
DESTINATARI	Il corso è aperto a tutti
STRUTTURA DEL CORSO	Il corso è della durata di **10 ore** (max. **2 ore** di assenza consentite per l'intero percorso formativo).
ORARIO	Giorni ed orari saranno stabiliti al momento del raggiungimento del n° minimo di iscritti
COSTO	Il costo del corso è di **€ 100,00 iva inclusa (€ 81,97** + iva da versare come al momento dell'iscrizione). **Si ricorda che se le quote del corso non risulteranno interamente pagate non sarà possibile accedere alle lezioni.**
PROGRAMMA E CONTENUTI	**Modulo 1** - **Introduzione al Galateo:** derivazione del nome, cosa tratta il galateo enogastronomico, excursus storico e letture dei principali autori dall'antica Roma al '900 (Ovidio, Petronio, Della Casa, Messisburgo, Gioia, Donna Letizia). Dalla teoria alla pratica: come effettuare e rispondere ad un invito (modi, tempi, doveri dell'invitato), le regole dell'accoglienza (in casa e fuori) e quelle della presentazione tra ospiti; **Modulo 2 - L'arte di apparecchiare la tavola** (dal contorno di luce e musica, al numero massimo di posate e bicchieri da utilizzare; dal centrotavola artigianale a seconda delle stagioni, a cosa mettere, lasciare, sparecchiare durante il pasto). Posizionare le persone a tavola (partendo dalla scelta del "capotavola", dalla forma del tavolo e dal numero dei presenti); **Modulo 3 - Come servire in tavola le vivande** (da quale lato porsi, quante volte offrirle, etc.). L'elogio del vino: come aprire e decantare una bottiglia e come organizzare una cena abbinando il giusto nettare; **Modulo 4 - Come tagliare e mangiare correttamente le pietanze** (quando usare le mani, quando solo la forchetta, quando forchetta e coltello; le curiosità di pollo e spaghetti); **Modulo 5** - **La Bibbia del perfetto commensale**: ovvero le 30 regole per stare correttamente a tavola (postura, cellulare, rumori, brindisi, interruzione pasto, etc.).
N° ALLIEVI	I corsi vengono organizzati a raggiungimento del n° di 10 allievi. L'inizio del corso è subordinato al raggiungimento del n° minimo di partecipanti richiesto
ENTE GESTORE	CESCOT PRATO SRL
SEDE DI SVOLGIMENTO	I corsi si svolgeranno c/o il CESCOT Prato in Via Pomeria, 71/b – 59100 Prato (PO)
DOCUMENTI PER ISCRIZIONE	Codice fiscale, documento di identità (nel caso di cittadini stranieri anche permesso di soggiorno) ed, eventualmente, dati azienda (Codice fiscale/partita IVA, sede attività).
ATTESTATO FINALE	Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza.