



**Unione
Regionale
Cuochi Siciliani**



33° Congresso U.R.C.S.

Cari Soci,

con immenso piacere sono lieto di comunicarvi che come promesso a breve le berrette bianche siciliane avranno modo di incontrarsi nella splendida cornice della città di Mazara del Vallo in occasione 33° CONGRESSO URCS che si terrà nei giorni 13.14.15 marzo, presso l'Hotel MAHARA Lungomare S. Vito 3 .

Sarà l'occasione per un confronto sincero e costruttivo per il futuro della nostra UNIONE e della nostra professione.

Il cambiamento desiderato da tutti noi non può essere demandato solo agli organi di vertice dell'organizzazione ma, soprattutto, deve necessariamente far ricorso alla partecipazione e all'impegno di ciascun dei 1976 soci appartenenti all'URCS.

Tanti i momenti che meritano particolare attenzione: dalla formazione gratuita tenuta da chef di indubbia professionalità concessi dalla FIC grazie al progetto KM 0 alla presentazione del giornale on line dell'URCS, dal convegno "La Sicilia del gusto" - patrimonio da promuovere, valorizzare e tutelare - , ai momenti di incontro con il territorio organizzati dall'associazione cuochi trapanesi a cui va il mio sincero ringraziamento.

Nell'attesa di incontrarVi, porgo a Voi ed alle Vostre famiglie, un caloroso saluto.

Il presidente

Domenico Privitera



**Unione
Regionale
Cuochi Siciliani**



Programma di massima

(SEGUIRA' IL PROGRAMMA DEFINITIVO)

DOMENICA 13 MARZO 2016

- ORE 10,00 OMAGGIO ALLA POPOLAZIONE DEL COMUNE DI MAZARA DEL VALLO:
ESPOSIZIONE D'ARTE CULINARIA PER LE OLIMPIADI DEI CUOCHI
- ORE 12.00 ARRIVO DEI CONGRESSISTI E REGISTRAZIONE PRESSO L'HOTEL MAHARA, LUNGOMARE S. VITO 3
- ORE 13.00 LUNCH, "PASTA PARTY" E DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI DELLE AZIENDE SPONSOR
- ORE 15.30 PRESENTAZIONE DEL 33° CONGRESSO E LA STORIA DELL'U.R.C.S.
- ORE 16.00 AGGIORNAMENTO FLASH "LA PROFESSIONE E LA PROFESSIONALITÀ NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE ALL'ALBA DEL TERZO MILLENNIO"
- ORE 17.30 CORSO DI AGGIORNAMENTO ELECTROLUX
- ORE 19.00 S. MESSA – IL GIUBILEO DEL CUOCO SICILIANO
- ORE 20.00 APERITIVO DELLE PROVINCIE URCS
- ORE 20.30 CENA
- ORE 22.00 VISITA DEL CENTRO STORICO E DEGUSTAZIONE DI VINO MARSALA E DOLCETTI TIPICI

PERNOTTAMENTO

LUNEDI 14 MARZO 2016

- ORE 08.00 COLAZIONE
- ORE 09.00 CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE TENUTO DAGLI CHEF GAETANO RAGUNI' E FRANCESCO GOTTI CON DEGUSTAZIONE SUL PESCE AZZURRO SOSTENIBILE
- ORE 13.00 CONFERENZA PRESENTAZIONE GIORNALE ON LINE URCS
A cura del DOTT. ALBERTO CICERO, DOTT. ANTONIO IACONA E DOMENICO PRIVITERA
- ORE 13,30 PAUSA PRANZO (DEGUSTAZIONE DI PESCI E CROSTACEI DEL PESCATO SICILIANO)
- ORE 15,30 CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE TENUTO DAGLI CHEF GAETANO RAGUNI' E FRANCESCO GOTTI CON DEGUSTAZIONE SUL PESCE AZZURRO SOSTENIBILE
- ORE 18.00 CONVEGNO: "LA SICILIA DEL GUSTO" PATRIMONIO DA PROMUOVERE, VALORIZZARE E TUTELARE
- ORE 20,30 CENA DI GALA 33° CONGRESSO URCS

PERNOTTAMENTO

MARTEDI' 15 MARTEDI' 2016

- ORE 03.00 VISITA AL MERCATO ITTICO DI MAZZARA DEL VALLO (FACOLTATIVO)
- ORE 08.00 COLAZIONE
- ORE 09.00 CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE RIVOLTO AI GIOVANI
TENUTO DALLO CHEF GIUSEPPE RACITI
- ORE 09.00 VISITA TEMATICA PER LA CITTÀ DI MAZARA
- ORE 13.00 LUNCH: "COUS-COUS PARTY" – DEGUSTAZIONE CARNI A CURA DEL CONSORZIO CENTRO CARNI SANTA NINFA E PERLAGOLA E DEI PRODOTTI DELLE AZIENDE SPONSOR

SALUTI E RINGRAZIAMENTI

- ORE 15.00 ASSEMBLEA REGIONALE URCS 2016
- ORE 18.00 RIENTRO PROPRIE SEDI



Unione
Regionale
Cuochi Siciliani



SCHEDA D'ISCRIZIONE AL CONGRESSO

COGNOME		NOME	
INDIRIZZO			
C.A.P.		CITTA'	PROV.
TEL		CELL	
EMAIL		C.F.	
SOCIO FIC	SI	NO	ASS. PROV. DI APPARTENENZA

Dati accompagnatori			
Cognome		Nome	
e.mail		Cell.	
Cognome		Nome	
e.mail		Cell.	
Cognome		Nome	
e.mail		Cell.	
Cognome		Nome	
e.mail		Cell.	

QUOTA CONGRESSO: (indicare l'adesione)

◇ Congresso completo riservato ai soci e familiari a persona comprende 2 notti, 3 pranzi, 2 cene
€ 110,00 (camera doppia) - € 160,00 (camera singola) - € 100,00 (camera tripla)

◇ Congresso 1notte, 2 pranzi, 1 cena a persona € 90,00 (camera doppia), € 130,00 (camera singola), € 80,00 (camera tripla)

◇ Cena, socio e familiari € 35,00

◇ Pranzo, soci e familiari € 15,00

◇ **Pacchetto completo non soci € 150,00 in doppia ed € 200,00 in singola**

PRENOTAZIONE CONGRESSO

- Per info congresso contattare la segreteria regionale;
- La scheda di adesione, compilata in tutte le sue parti, dovrà pervenire presso la segreteria regionale entro mercoledì 9 marzo (email: cuochisiciliani@gmail.com);
- Saranno prese in considerazione le adesioni fino ad esaurimento dei posti disponibili.

L'Unione Regione Cuochi Siciliani La informa che i suoi dati personali saranno trattati da parte del personale incaricato nel rispetto del decr. leg. 196/03 (informativa sulla privacy e trattamento dei dati personali) e secondo le finalità relative al solo Congresso Regionale.

Data _____

Firma _____