



ULTIME NOTIZIE DEL 30 NOVEMBRE 2016

1) Seminario: Responsabilità penali e civili dei tecnici dipendenti pubblici e privati

L'evento si terrà il prossimo 17 dicembre dalle ore 8.30 alle 13.00 presso la Diocesi di Rimini in Via IV Novembre – Sala Manzoni.

La brochure è scaricabile al seguente link:
http://www.ingegneri.rimini.it/?Scheda_notizia&id=1809

2) Formazione Professionale - Autocertificazione

Dal prossimo 5 dicembre e fino al 31 marzo 2017 è possibile compilare esclusivamente attraverso il portale www.mying.it l'autocertificazione per i 15 CFP relativi all'aggiornamento informale legato all'attività professionale svolta nel 2016. Il modello è identico a quello dello scorso anno.

Sempre a partire dalla data del 5 dicembre sarà possibile inoltrare istanza di riconoscimento CFP Informali per le seguenti attività svolte nel 2016: partecipazione a commissioni o gruppi di lavoro, concessione brevetto, pubblicazioni ed articoli, commissioni esame di stato. Per la compilazione dell'istanza occorre compilare l'apposito modello attraverso il portale www.mying.it cliccando sul tasto "Richiedi CFP Informali" disponibile nella pagina "autocertificazioni".

Cena degli auguri di Natale 2016

Carissima/o collega,

Il Consiglio dell'Ordine nel porgere le Buone Feste a tutti gli iscritti e loro famigliari, vi invita al Cocktail - Dinner nella serata di sabato 17 dicembre alle ore 20:00 presso il Grand Hotel di Rimini dove potremo scambiarci personalmente gli auguri.

"Dolce vita"

*Flan tiepido di formaggio al gorgonzola
Crostini di ravigliolo, pomodorini e prosciutto*

Salmone marinato al sale e aneto, Salmone in carpaccio di agrumi
Insalata di calamaretti con fagiolini, patate e pomodoro verde
Insalata di polpo con couscous di piccoli ortaggi
Bocconcini di primo sale con piquillo, capperi, acciughe e croste di pane
Spiedini di gamberi&balsamico, mozzarellina&pomodorino
Crostate vegetariane, focacce farcite, frittatine alle erbe, torta di verdure
Gamberetti "vapore" con perle di melone, frutti di bosco e limone
Insalata nizzarda, Riso basmati vegano, Couscous siciliano, Caesar salade
Insalata di finocchi e agrumi con tonno "tataki", Baguette con caprese mediterranea
"Savory salade" di patate e ravanello, Insalata coleslaw con limone e cipollina
Carciofini, puntarelle di cicoria, prataioli e limone, pendolini passiti, zucca e pistacchio
Pendolini ripieni di caprino e cipollina, praline di robiola alle noci, mandorle e pinoli
Quenelle di formaggio fresco, miele e petali di mandorle tostate
Waldorf di mele verdi con scaglie di grana e noci
Bignè di mortadella, quiche lorraine, brioche al salmone
Pinzimonio di verdure croccanti con i suoi intingoli
Mini sandwich salati, bignè al formaggio
Pan brioche farcito
Focaccine
Frittella di formaggio, Olivelle in pastella di grano
Arancini di riso allo zafferano

"Emilia & Romagna"

Angolo di cucina dal vivo con prodotti del territorio di alta qualità

Prosciutto crudo di Langhirano con lo spicchio di Parmigiano-Reggiano ripiena delle sue scaglie.

Il tagliere dei salumi del contado delle colline romagnole al coltello serviti con triangolini di Piadina cotta al momento sul testo caldo.

Pane casalino, l'olio e il sale di Cervia

"Angolo con le pietanze calde"

Primi e Secondi piatti serviti negli scaldavivande

Cappelletti di caciotta con spinacini, pinoli e pecorino dolce

Risotto cremoso al parmigiano-reggiano con pistilli di zafferano

Gallinella di mare con guazzetto di pomodori, capperi, limone e basilico

Bocconcini di maialino "porchetta" con pere, mirtilli e pesto di nocciole

“Dessert & frutta”

Assortimento di fresche bontà e dolci tentazioni in bellavista

Selezione di dolci al cucchiaio, mousse, biscuit, torte di frolla, crostate, mignon, piccola pasticceria

Pezzettoni di frutta in macedonia, Composizioni di agrumi e frutta di stagione

Dolci delle feste Natalizie, panettone e torrone

“Beverage al buffet”

Proposta in abbinamento

Spumante Metodo Charmat

Selezione vini del territorio “il sommelier”

Acque minerali “levissima”

Caffè

MODALITA' DI PRENOTAZIONE

• QUOTA D'ISCRIZIONE

Il costo della cena con **prenotazione e bonifico ENTRO il 07/12/2016** è di € 25,00 (iva inclusa) per l'Ingegnere iscritto e € 35,00 (iva inclusa) a persona per gli accompagnatori (max 3).

Il costo della cena con **prenotazione e bonifico DOPO il 07/12/2016** è di € 35,00 (iva inclusa) per l'Ingegnere iscritto e € 45,00 (iva inclusa) a persona per gli accompagnatori (max 3).

MODALITA' DI PAGAMENTO

Tramite bonifico bancario intestato a:

ASSOCIAZIONE CONGENIA - Corso d'Augusto. n°213, 47921 Rimini

COORDINATE BANCARIE: BANCA MALATESTIANA

IBAN: IT 10 X 07090 24212 025010150460

Causale del versamento:

"Evento AC16.71 e Nominativo di riferimento prenotazione"

• ISCRIZIONE SUL SITO

L'iscrizione può essere effettuata esclusivamente tramite il sito dell'Associazione Congenia, al seguente indirizzo: www.associazionecongenia.it

- 1.** Entrare nella sezione “Corsi”;
- 2.** Scegliere "modulo iscrizione"
- 3.** Selezionare dal menu a tendina "evento" il codice del seminario in oggetto (AC16.71)

4. Compilare con cura tutti i campi del form, **compreso il campo CRO** relativo al bonifico effettuato (*il partecipante all'evento dichiara, che tutte le informazioni fornite sono, rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, e di essere consapevole delle sanzioni*).

IMPORTANTE:

indicare nel modulo iscrizione nella scheda "5 – altro-note eventuali" il numero di accompagnatori (max 3) e l'eventuale necessità di menù particolari (vegetariano, vegano, celiaco o intolleranze alimentari). La segreteria di Associazione CONGENIA dopo la verifica dell'avvenuto bonifico ed corretta iscrizione sul sito, provvederà a dare conferma di prenotazione.

Si ricorda che i dati forniti per l'iscrizione, sono rilasciati in conformità a quanto espresso nell'articolo art.76 del D.P.R. 28/12/2000 n.445, relativamente alla consapevolezza dei risvolti penali in caso di dichiarazioni mendaci e/o uso di atti falsi.

N.B.: le iscrizioni verranno chiuse il giorno 15 Dicembre 2016.

Per qualsiasi informazione contattare la Segreteria di Associazione Congenia tramite e-mail: segreteria@associazionecongenia.it o Telefono: 0541 50394 Lunedì, Martedì e Giovedì: dalle ore 10,00 alle ore 13,00; Mercoledì dalle ore 15,00 alle ore 19,00; Venerdì: Chiuso

