

## CORSO FINANZIATO PER DIPENDENTI

invia la richiesta di partecipazione a:

**Vera Porracin** e-mail [vera.formazione@terziaria.pn.it](mailto:vera.formazione@terziaria.pn.it) tel 0434 549465  
**Rossella Cavallini** e-mail [cavallini@ifoa.it](mailto:cavallini@ifoa.it) tel 0434 549420 – fax 0434 549458

## COCKTAIL

- docente: DAVID SANCHIS
- giornate:
  - mercoledì 2/05/18 – dalle 14.30 alle 17.30
  - mercoledì 9/05/18 – dalle 14.30 alle 17.30
  - mercoledì 16/05/18 – dalle 14.30 alle 17.30
  - mercoledì 23/05/18 – dalle 14.30 alle 17.30
  - mercoledì 30/05/18 – dalle 14.30 alle 17.30
  - mercoledì 6/06/18 – dalle 14.30 alle 17.30
- sede: F.I.B.A. - Via Montegrappa 76, Cordenons

## DESCRIZIONE

Corso professionale di 18 ore sulla preparazione dei cocktail. Il corso è dedicato ad un piccolo gruppo di partecipanti, solamente 5, questo darà la possibilità partecipare in modo attivo e di dedicarsi molto alla pratica.

## CONTENUTI

### TEORIA:

- american bar e classic bar: due stili che si incontrano per un unico obiettivo.
- una completa sintesi per conoscere e capire le differenze tra distillati / liquori / amari e bitter / vermouth / sciroppi.
- sweet&sour: la parte dolce e aspra sono ingredienti importanti e frequenti in molti drink. Faremo un po' di chiarezza nel loro utilizzo.

### PRATICA :

#### **ORGANIZZAZIONE**

- come organizzare un banco bar / station in modo corretto e funzionale per unire l'eleganza del classic bar e la velocità dell'american bar.
- come organizzare il retro banco e bottigliera
- preparazione linea prodotti : sweet&sour – strawberry - coladamix
- taglio corretto frutta e lo zest per guarnizioni

#### **MATERIALI ED ATTREZZATURE**

- Glassware ( tipologie principali di bicchieri ed analisi dei loro quantitativi )
- Glossario ( conoscenza degli strumenti di lavoro )

#### **TECNICHE DI VERSATA - FREE POURING SISTEM**

- Apprendimento dell'unità di misura
- Sviluppo del proprio BIO-RITMO per versare corrette quantità
- Diverse Tecniche di versata: forhand, V pour, speed bottle, jigger

#### **TECNICHE DI PRODUZIONE**

- Build, stir&strain, Shake&strain, shake&doublestrain ,Muddling

## DOCENTI



**David Sanchis**, barman con esperienza pluriennale, dopo aver lavorato a livello nazionale ed estero torna alle sue radici e crea l'associazione F.I.B.A. (Formazione Italiana Bar Academy). F.I.B.A. Collabora con ASCOM, IAL e SCUOLE PRIVATE creando e svolgendo corsi di formazione specifici e ricercati nel mondo della mixology e del bar nella sua totalità.

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Compilando i seguenti dati si richiede l'iscrizione al corso "COCKTAIL Basic - maggio". L'eventuale disdetta della partecipazione al corso, dovrà pervenire, in forma scritta, almeno 7 gg prima della data fissata per l'inizio dello stesso corso. Ci riserviamo la possibilità di annullare il corso qualora il numero degli iscritti non sia tale da garantirne il buon successo. In tal caso la comunicazione avverrà mediante contatto telefonico o e-mail (unicamente ai partecipanti che avranno fornito la propria adesione scritta compilando in ogni sua parte la richiesta di iscrizione).

## ANAGRAFICA AZIENDA

Rag. Sociale \_\_\_\_\_

P.IVA/C.F. \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

## ANAGRAFICA PARTECIPANTE/I

Cognome

Nome

Cod. Fisc.

Data assunz.

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Data \_\_\_\_\_

Firma (leggibile) \_\_\_\_\_

**INFORMATIVA SULLA PRIVACY:** Ai sensi del D.Lgs. 196/03, informiamo che i dati raccolti con la presente scheda saranno trattati da Terziaria srl (Centro di Assistenza Tecnica di Ascom Pordenone riconosciuto dalla Regione F.V.G. con Decreto n° 857/Com. del 28.11.2000) e utilizzati ai fini organizzativi e per rendicontazione dell'attività formativa obbligatoria e per eventuali verifiche da parte di organi di controllo. In ogni momento potrete richiedere l'aggiornamento, il blocco o la cancellazione dei dati qui comunicati. Il conferimento dei dati è facoltativo; il mancato conferimento comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste. Titolare del trattamento è Terziaria srl - P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone – tel. 0434.549411