

## 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 - AVANZATO

- docente: CLAUDIO NARDIN
- giornate: Merc. e giov. 23/05 – 24/5 – 30/5 – 31/5 – 6/6 -7/6 dalle 9.00 alle 12.00
- sede: F.I.B.A. - Via Montegrappa 76, Cordenons

### DESCRIZIONE

Corso professionale **intensivo** di 18 ore sulla preparazione dei cocktail. Il corso è dedicato ad un piccolo gruppo di partecipanti, solamente 6, questo darà la possibilità partecipare in modo attivo e di dedicarsi molto alla pratica.

### CONTENUTI

#### TEORIA:

- l'importanza della merceologia...un concetto più ampio verso l'attenzione al cliente.
- approfondimento sulle caratteristiche e differenze tra i vari distillati.
- quando l'amaro diventa un bitter... i twist.
- i vermouth: conoscerli e conservarli correttamente.
- il punch: parole d'ordine... convivialità e unicità!
- drink cost diretti e indiretti: i conti tornano sempre?

#### PRATICA:

#### **ORGANIZZAZIONE**

- diversi orari...stesso bancone! Stimolare il cliente con una corretta organizzazione.
- preparazione linea prodotti : sweet&sour – strawberry - coladamix.
- la frutta non si butta....oleo saccharum e cordial.

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

Tecniche di versaggio: V pour, back hand, speed bottle, jigger)

#### **TECNICHE DI PRODUZIONE**

Building, Stirring ,Shaking, Throwing.

#### **DRINK MAKING SISTEM**

Studio ed applicazione dei cocktail I.B.A.

Sperimentazione del metodo the fast drink making sistem

#### **WORKING FLAIR**

Routine da lavoro per velocizzare ed incentivare la vendita

#### **ADVANCED SKILL TECHNIQUE**

Sviluppo delle tecniche e sequenze nelle CALLING ORDER

### DOCENTI



**Claudio Nardin** , barman con esperienza pluriennale , dopo aver lavorato a livello nazionale ed estero torna alle sue radici e diventa trainer presso 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 Advanced". 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