

CORSO FINANZIATO PER DIPENDENTI

invia la richiesta di partecipazione a:

Vera Porracin e-mail vera.formazione@terziaria.pn.it tel 0434 549465
Rossella Cavallini e-mail cavallini@ifoa.it tel 0434 549420 – fax 0434 549458

PREPARAZIONI “HOMEMADE” PER COCKTAIL DI ULTIMA GENERAZIONE



- docente: CLAUDIO NARDIN
- giornate: Mercoledì 26/09 e 3/10
- orario: dalle 14.30 alle 17.30
- sede: F.I.B.A. - Via Montegrappa 76, Cordenons

DESCRIZIONE

Le preparazioni Home-made, sono, senza dubbio, l'ultima frontiera del bartending perché permettono di personalizzare e alzare la qualità della proposta del proprio locale. I prodotti alcolici sono facilmente acquistabili da tutti, mentre le ricette delle preparazioni home-made sono personali, non replicabili o acquistabili da altri.

Per questo arricchire la propria offerta con prodotti home made vuol dire:

- **Personalizzare** il prodotto
- Alzare la **qualità** del prodotto
- Conferire al locale un'**immagine** e uno stile unico

Il corso è dedicato ad un piccolo gruppo di partecipanti, solamente 6, questo darà la possibilità partecipare in modo attivo, di dedicarsi molto alla **pratica**, e creare insieme ai docenti **ricette personalizzate**.

CONTENUTI

- Cosa sono gli home made e perché è sempre più importante farli
- Tecniche base di estrazione
- Oleo saccharum: tecnica estrattiva del passato in chiave moderna per evitare sprechi
- Normative base relative allo sciroppo
- Analisi delle preparazioni con l'utilizzo del rifrattometro
- Differenze, similitudini e lavorazione con diversi zuccheri (barbabetola, canna, integrale...)
- Esecuzione sciroppi base

DOCENTE



Claudio Nardin, 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). 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 "HOME-MADE COCKTAIL". 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