

CORSO FINANZIATO “DEGUSTAZIONE RUM”

- **Docente:** DAVID SANCHIS
- **Calendario:** Lunedì 19/11 e 26/11
- **Orari:** dalle 14.30 alle 17.30 (6 ore)
- **Sede:** F.I.B.A. - Via Montegrappa 76, Cordenons

OBIETTIVI

Il corso, di carattere teorico-pratico, accompagnerà i partecipanti in un viaggio alla scoperta delle origini del “Pirata dei Distillati”. Attraverso la storia di questo distillato, degli ingredienti che lo compongono, dei paesi e delle storie che l’hanno reso famoso, e degli aspetti legislativi che ne regolamentano la vendita e la produzione, i destinatari saranno proiettati in terre e paesi lontani e avranno modo di conoscere in modo più approfondito questa bevanda.



METODOLOGIA E CONTENUTI

- CHE COS'È IL RUM
- LA STORIA DELLA CANNA DA ZUCCHERO
- PIRATI VS CORSARI
- TAFIA - SIDHU – AGUARDIENTE, ... LE ORIGINI DEL RUM
- RHUM - RON - RUM: ANALOGIE E DIFFERENZE
- CLASSIFICAZIONI E LEGISLAZIONE
- ANALISI DEGUSTATIVA

DOCENTE



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). 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.

COSTI

- **Per aziende adenti al Fondo For.te: GRATUITO** per i dipendenti

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Invia la Scheda di iscrizione a:

Vera Porracin - vera.formazione@terziaria.pn.it
Valentina Maistrello - maistrello@ifoa.it

tel 0434 549465 – fax 0434 549458
tel 0434 549420 – fax 0434 549458

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Compilando i seguenti dati si richiede l'iscrizione al corso "DEGUSTAZIONE RUM". 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



Terziaria srl – CAT

<http://www.ascom.pn.it/it/terziaria/corsi-formazione/fondo-for-te>