

CORSO FINANZIATO

“PREPARAZIONE DEI COCKTAIL – LIV. BASE”

- **Docenti:** DAVID SANCHIS e CALUDIO NARDIN
- **Calendario:** Lunedì e Mercoledì 22/10 – 24/10 – 29/10 – 31/10 – 5/11 – 7/11
- **Orari:** dalle 14.30 alle 17.30 (18 ore)
- **Sede:** F.I.B.A. - Via Montegrappa 76, Cordenons

OBIETTIVI

Corso professionale 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.

METODOLOGIA E CONTENUTI

LA TEORIA

- American bar e Classic bar: due stili che si incontrano per un unico obiettivo
- 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: conoscenza e chiarezza nel loro utilizzo

LA PRATICA

ORGANIZZAZIONE

- organizzare un banco bar / station in modo corretto e funzionale per unire l'eleganza del classic bar e la velocità dell'american bar
- organizzare il retro banco e bottigliera
- preparare la linea prodotti : sweet&sour – strawberry - coladamix
- tagliare correttamente la frutta e lo zest per le 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 SYSTEM

- Apprendimento dell'unità di misura
- Sviluppo del proprio BIO-RITMO per versare le 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). 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.

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.

COSTI

➤ **Per aziende aderenti 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 "PREPARAZIONE COCKTAIL-LIV. BASE". 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>