

CORSO

“HAPPY HOUR E APERTIVI CREATIVI”

**Modalità del corso:
In Presenza**



OBIETTIVI

Il corso fornirà consigli per ottenere dei cocktail utilizzando ricette classiche e rivisitazioni dei migliori drink da servire all'aperitivo, ma, anche l'occhio vuole la sua parte. Non soltanto cocktail buoni da gustare, ma anche belli da vedere! Infatti, una decorazione fatta bene potrebbe rendere i cocktails instagrammabili dai clienti e fare pubblicità al locale.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

VERA PORRACIN

v.porracin@terziaria.pn.it
0434 549465

DURATA:

6 ore suddivise in 2 edizioni

CALENDARIO:

PRIMA EDIZIONE:

06/04 orario 10.00 – 13.00

08/04 orario 10.00 – 13.00

SECONDA EDIZIONE:

06/04 orario 14.00 – 17.00

08/04 orario 14.00 – 17.00

**ISCRIZIONI ENTRO
01/04/2021**

CLICCA QUI PER ISCRIVERTI

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).

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**

**PER TITOLARI E SOCI DI AZIENDE ADERENTI AL
FONDO FOR.TE/ PER AZIENDE NON ADERENTI AL
FONDO FOR.TE:**

- SE SOCI ASCOM € 84,50 (IVA INCLUSA)
- SE NON SOCI ASCOM € 109,80 (IVA INCLUSA)

SEDE DEL CORSO

F.I.B.A.
Formazione Italiana Bar Academy

**Via Monte Grappa, 76
Cordenons (PN)**

**Per aziende che hanno ottenuto
i contributi ex art. 100 LR 29/2005:
corsi riconosciuti ai fini del rilascio del libretto
formativo**