



CORSO

“TIKI COCKTAIL: TROPICALE O ESOTICO? FANTASIA NEI COCKTAIL ESTIVI”

Modalità del corso **IN PRESENZA***

Sede:

**F.I.B.A. - Via Montegrappa 76
Cordenons**

*Il corso può essere effettuato in presenza in quanto si tratta di attività di laboratorio autorizzata dal DPCM attualmente in vigore. I posti sono comunque limitati ad un numero massimo di 6 persone.

OBIETTIVI

Vistose decorazioni, composizioni floreali, mug dal design tribale, effetti scenografici sono solo alcune delle caratteristiche dei cocktail eccentrici appartenenti alla "tikipolynesian pop culture".

Grazie al corso imparerai a realizzare cocktail tiki, per stupire clienti e ospiti sotto il profilo del gusto, delle atmosfere evocate, della presentazione scenografica.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

VERA PORRACIN

v.porracin@terziaria.pn.it

0434 549465

DURATA:

12 ore suddivise in 4 incontri

CALENDARIO:

PRIMO INCONTRO:

13/05 orario 14:30 - 17:30

SECONDO INCONTRO:

14/05 orario 14:30 - 17:30

TERZO INCONTRO:

20/05 orario 14:30 - 17:30

QUARTO INCONTRO:

21/05 orario 14:30 - 17:30

ISCRIZIONI

ENTRO 04/05/2021

CLICCA QUI PER ISCRIVERTI

CONTENUTI

Il corso ha un taglio pratico, è dedicato a baristi e camerieri ed è finalizzato a:

- Affinare la conoscenza della materia prima
- Apprendere ricette e tecniche di preparazione
- Aromatizzazione dei cocktail
- L'importanza del bicchiere
- Saper consigliare il cocktail giusto al cliente

- Introduzione alla cultura Tiki "Polynesian Pop Culture"
- Storia ed evoluzione della cultura Tiki
- Don The Beachcomber e Trader Vic
- Preparazioni home-made classiche: Falernum, Orzata, Pimento Dram, ecc.
- Approfondimento sui tipi di Rum
- I cocktail Tiki che hanno fatto la storia
- Modern Tiki: nuove ricette

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 109,80 (IVA INCLUSA)
- SE NON SOCI ASCOM €134,20 (IVA INCLUSA)

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

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.