



## 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.