



PROGETTO IMPATTO

ALCHIMIA

Didattica del Cocktail

In collaborazione con APPE, ASCOM e CONFESERCENTI si svolgerà presso la sede di FLAIRTENDER in Via Delle Gramogne, 65 - 35020 Villatora di Saonara un corso di formazione **GRATUITO** rivolto a barman, esercenti e somministratori di bevande alcoliche.

(ISCRIZIONI FINO AL 10-10-10)

Per le iscrizioni sarà considerato prioritario l'ordine di arrivo

Corso di approfondimento per gestori e somministratori del pubblico esercizio

Mercoledì 13-10-10 (dalle 15.00 alle 18.30)

1° incontro, a cura di Flairtender:

- storia del cocktail.
- attrezzature in uso.
- come preparare una postazione di lavoro.
- merceologia dei prodotti principali.
- Calcolo dei grammi di alcol somministrati in una porzione di distillato, liquore, vino, birra, cocktail

Mercoledì 20-10-10 (dalle 15.00 alle 18.30)

2° incontro, a cura di avvocatessa Serena Dalla Torre e Flairtender

- Riflessioni sulla responsabilità del somministratore di sostanze alcoliche. Distillati, liquori, vino, birra, cocktail sono bevande la cui somministrazione è regolata dalle norme di legge contenute nel DL 125 del 30/03/2001 e successivi provvedimenti
- i cocktail alcolici, i cocktail analcolici, meccaniche di lavoro, versaggi dei prodotti (prova pratica), assaggi.

Mercoledì 27-10-10 (dalle 15.00 alle 18.30)

3° incontro a cura di psicologa Alessandra Bocchio Chiavetto e Flairtender

- Riflessioni sul benessere del consumatore
- i cocktail alcolici seconda parte, i cocktail analcolici seconda parte, prove pratiche per i corsisti.

A fine incontro è prevista la consegna degli attestati di partecipazione

Per informazioni e iscrizioni

dalle 09.00 alle 13.00 tel al 049 611333 oppure fax al 049 611923 .

dalle 09.00 alle 20.00 al 3357151914 o e-mail info@cosep.it

indicare COGNOME NOME – RECAPITO CELLULARE

– BAR/ESERCIZIO PUBBLICO –