



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 –



PROGETTO IMPATTO

**novità!!!!
gratuito**

ALCHIMIA UNDER 18 Didattica del Cocktail

(ISCRIZIONI FINO AL 31-10-10)

GIOVANI UNDER 18 imparano a preparare cocktail analcolici

Giovedì 4-11-10 (dalle 17-00-19.00)

1° incontro, a cura di Flairtender:

- storia del cocktail.
- attrezzature in uso.
- come preparare una postazione di lavoro.
- merceologia dei prodotti principali per cocktail analcolici
- Calcolo dei grammi di alcol presenti nelle bevande

Mercoledì 10-11-10 (dalle 17-00-19.00)

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

- Riflessioni sulla responsabilità della somministrazione e vendita di sostanze alcoliche. DL 125 del 30/03/2001 e successivi provvedimenti
- i cocktail analcolici, meccaniche di lavoro, versaggi dei prodotti (prova pratica), assaggi.

Venerdì 12-11-10 (dalle 17-00-19.00)

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

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

Organizziamo 3 incontri in via delle Gramogne n.65 a Padova per chi vuole imparare a preparare i cocktail divertendosi e avendo la possibilità di conoscere la norma e riflettere.

Il corso sarà attivato con un minimo di 15 iscritti.

A fine incontro è prevista la consegna degli attestati di partecipazione

**INFOLINE 049 611333 FAX 049 611923 DALLE 09-13 LUN-VEN
SMS CON COGNOME NOME DATA DI NASCITA AL 3357151914
e-mail info@cosep.it web: www.cosep.it**