



Informazioni
ed iscrizioni si ricevono presso:

CESCOT - F.I.E.P. e T.

Via Spezia, 52/1A – Parma
Tel. 0521/382658 – Fax 0521/382638

*Soltanto una grande professionalità può
garantire un successo duraturo!*



**FIEPeT Confesercenti, una
moderna organizzazione per gli
esercizi pubblici di Parma e
provincia.**

I nostri principali servizi riservati ai soci:

Assistenza e consulenza per l'avvio di nuove attività,
servizi specializzati per HACCP, valutazione dei rischi
legge 81/08, inquinamento acustico. corsi SAB e
aggiornamento professionale. convenzione SIAE
(sconti SIAE e SCF), consulenza legale e assicurativa,
credito agevolato, listino prezzi e tutti i cartelli
obbligatori, informazione costante sulle novità di legge
e regolamenti vari, tenuta contabilità aziendale e
buste paga per dipendenti. compravendita aziende
commerciali con Confesercenti Immobiliare.



Via La Spezia 52/1A – Parma
**Servizi e consulenza specializzata
per gli esercizi pubblici**



Organizzano il



CORSO PROFESSIONALE



"IL BAR MOLECOLARE"

INNOVAZIONE E TECNOLOGIA NEL BAR MODERNO

PER AGGIORNARSI SULLA MODERN MIXOLOGY

con **Michele Bia**

Articolato in 6 incontri di 3 ore e dieci minuti cadauno

che avrà inizio:

**MARTEDI' 14 APRILE
2015
ORE 14.00**

SEDE DEL CORSO:

**CESCOT CONFESERCENTI
Via La Spezia 52/1A - PARMA**

IMPORTANTE

Il corso è rigorosamente a numero
chiuso
con soli 10 posti disponibili;
sono consigliate le pre - iscrizioni!

L'iniziativa è rivolta in modo particolare a
tutti coloro che operano nei Pubblici
Esercizi da almeno tre anni o che intendono
avviare un'attività in questo settore avendo
già frequentato il corso base (1° livello) per
Barman Professionale.

**Al termine del corso
saranno consegnati
a tutti i partecipanti
gli
Attestati di Frequenza
CESCOT - FIEPeT**

QUANDO-DOVE-CHE COSA-PERCHE'

A partire dal prossimo **Martedì 14 Aprile 2015** si terrà a Parma un corso professionale su **"Il Bar Molecolare"**



tenuto da **Michele Bia**,

Barman Formatore professionista,
Specializzato sul BARCHEF MOLECOLARE.

L'obiettivo è quello di scoprire la nuova frontiera e le tecniche più innovative della miscelazione moderna.

DURATA: 20 ORE

Si articolerà in 6 lezioni di 3 ore e dieci minuti cadauna, con frequenza bisettimanale, il Martedì e il Giovedì pomeriggio, dalle ore 14.00 alle ore 17.10, nei giorni: **14 - 16 - 21 - 23 - 28 e 30 Aprile 2015.**

SEDE DI SVOLGIMENTO

PARMA - presso il CESCOT, Istituto di Formazione della Confesercenti - Via La Spezia 52/1A.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

E' fissata in € 250,00 + IVA.



CALENDARIO - PROGRAMMA E CONTENUTI:

ORARIO LEZIONI: 14.00 - 17.10

Un vero e proprio laboratorio pratico di utilizzo di innovative tecniche di BARCHEF per la costruzione di drink con peculiarità differenti a seconda di chi li realizza.

ALCUNE DELLE TECNICHE IN PROGRAMMA:

- Gelatine
- I fiori e il loro utilizzo
- Sferificazione
- Affumicatore
- Utilizzo delle botti per invecchiare cocktail e distillati
- I sali aromatizzati
- Le spume
- Gli smoothies
- Utilizzo di marmellate e confetture
- Le erbe e le spezie
- La distillazione per creare idrolati
- Infusi e alcolati

1° INCONTRO - MARTEDI' 14 APRILE 2015

2° INCONTRO - GIOVEDI' 16 APRILE 2015

3° INCONTRO - MARTEDI' 21 APRILE 2015

4° INCONTRO - GIOVEDI' 23 APRILE 2015

5° INCONTRO - MARTEDI' 28 APRILE 2015

6° INCONTRO - GIOVEDI' 30 APRILE 2015



SCHEDA DI ISCRIZIONE

Intestazione fattura o ricevuta
(Azienda o persone fisiche)

Ditta: _____

Indirizzo: _____

Comune: _____

C.A.P.: _____ Prov.: _____

Partita IVA: _____

Cod. Fiscale: _____

Tel.: _____

Attività esercitata: _____

Partecipante effettivo al corso

Nome e Cognome: _____

Data e luogo di nascita: _____

Residenza: Via _____ N. _____

C.A.P.: _____ Comune _____ Prov. _____

Titolo di studio: _____

Tel.: _____

Cod. Fiscale: _____

Condizioni di pagamento

Il saldo avverrà la prima giornata di corso (Martedì 14/04/2015).

Data

Firma leggibile
