

CORSO FINANZIATO PER DIPENDENTI

invia la richiesta di partecipazione a:

Vera Porracin e-mail vera.formazione@terziaria.pn.it tel 0434 549465
Rossella Cavallini e-mail cavallini@ifoa.it tel 0434 549420 – fax 0434 549458

BOLLICINE MON AMOUR

- docenti: PIERANGELO DAL MAS
- giornate: mercoledì 8/3 e 15/3 dalle 14.00 alle 18.00
- sede: ASCOM PN

OBIETTIVI

Due incontri sul mondo delle bollicine per scoprire la geografia del perlage italiano, dal prosecco al Franciacorta, e sbugiardare usi e costumi consolidati sul nettare spumeggiante. Durante il corso scopriremo. Il corso è dedicato a barman, camerieri e cuochi che vogliono approfondire la conoscenza dei vini frizzanti per al fine di:

- Saper descrivere il prodotto al cliente,
- Suggestire il vino giusto in abbinamento al piatto o alle esigenze del cliente
- Creare menù coerenti
- Servire correttamente i vini frizzanti

In ogni lezione è prevista la degustazione di 3 vini.

CONTENUTI

- La produzione dei vini frizzanti, spumanti e champagnes.
- Tecniche di realizzazione di spumanti metodo Charmat, Classico e Champenois
- Riconoscere uno spumante di qualità
- Caratteristiche dei vini frizzanti
- Servire i vini frizzanti
- Tecniche di vendita

DOCENTI

Pierangelo Dal Mas, Sommelier Professionista, titolare del Ristorante La Primula.

COSTI

- Per aziende adenti al Fondo For.te:
GRATUITO per i dipendenti e per i titolari che partecipano insieme ad un dipendente
- Per aziende non adenti al Fondo For.te:
soci ASCOM 29,16+IVA (tot. € 35,00) non soci ASCOM 49,18+IVA (tot. € 60,00)

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Compilando i seguenti dati si richiede l'iscrizione al corso "BOLLICINE MON AMOUR!". L'eventuale disdetta della partecipazione al corso, dovrà pervenire, in forma scritta, almeno 7 gg prima della data fissata per l'inizio dello stesso corso. Ci riserviamo la possibilità di annullare il corso qualora il numero degli iscritti non sia tale da garantirne il buon successo. In tal caso la comunicazione avverrà mediante contatto telefonico o e-mail (unicamente ai partecipanti che avranno fornito la propria adesione scritta compilando in ogni sua parte la richiesta di iscrizione).

ANAGRAFICA AZIENDA

Rag. sociale _____

P.IVA/C.F. _____

E-mail _____

Tel. _____

ANAGRAFICA PARTECIPANTE/I

Cognome

Nome

Cod. Fisc.

Data assunz.

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Data _____

Firma (leggibile) _____

INFORMATIVA SULLA PRIVACY: Ai sensi del D.Lgs. 196/03, informiamo che i dati raccolti con la presente scheda saranno trattati da Terziaria srl (Centro di Assistenza Tecnica di Ascom Pordenone riconosciuto dalla Regione F.V.G. con Decreto n° 857/Com. del 28.11.2000) e utilizzati ai fini organizzativi e per rendicontazione dell'attività formativa obbligatoria e per eventuali verifiche da parte di organi di controllo. In ogni momento potrete richiedere l'aggiornamento, il blocco o la cancellazione dei dati qui comunicati. Il conferimento dei dati è facoltativo; il mancato conferimento comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste. Titolare del trattamento è Terziaria srl - P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone - tel. 0434.549411



Terziaria srl – CAT

<http://www.ascom.pn.it/it/terziaria/corsi-formazione/fondo-for-te>