



## Corso di caffetteria e aperitivi

1. Le differenti tipologie di bar: stili di allestimento e spazi; le attrezzature del bar: funzioni, modalità di utilizzo, manutenzione e pulizia
2. Caffetteria: preparazione e servizio delle bevande tradizionali
3. Caffetteria "avanzata" e bevande analcoliche e alcoliche
4. Le bevande analcoliche e alcoliche: preparazione e servizio
5. Snack e fingerfood: preparazione, realizzazione e presentazione

Il servizio al bar può essere connotato in diversi modi: per specifici momenti della giornata, con allestimenti e contesti ad hoc, per una clientela particolare, come servizio centrale o collaterale; ma deve essere sempre contraddistinto dalla professionalità. Gli incontri forniranno le competenze per un servizio di qualità e per l'ideazione di offerte innovative, capaci di attrarre e fidelizzare la clientela.

- Avvio corso: Ottobre 2012
- Sede: struttura ricettiva in Parma
- Ente organizzatore: IAL Emilia Romagna Srl via Primo Bandini 6, Parma tel. 0521-487479 agenziaiparma@ialemliaromagna.it

GRATUITO

## Corso di degustazione birra

1. Storia e geografia della birra;
2. Tecniche di degustazione;
3. Gli stili, la conservazione e il servizio;
4. Gli abbinamenti.

Il corso vuole approfondire le competenze degli operatori professionali del settore beverage e ristorazione rispetto alle caratteristiche e peculiarità della birra artigianale. Al termine della formazione il partecipante sarà in grado di "capire" la birra attraverso la sua degustazione e avrà appreso le corrette modalità di conservazione e di servizio.

- Avvio corso: 14-21-28 maggio e 4 giugno 19.30-22.30
- Sede: Iscom Parma. Ristorante per l'ultima lezione
- Ente organizzatore: Iscom Parma via Abbeveratoia 67/C, Parma tel. 0521-298584 iscom@ascom.pr.it

Partner dell'iniziativa  
l'Associazione Unionbirrai

GRATUITO

## Corso di degustazione vini

1. Dall'uva al mosto, dal mosto al vino, diversi sistemi di vinificazione, vini speciali. Vino in degustazione.
2. La tecnica della degustazione: esami visivo, olfattivo e gustativo, le guide vini. Vini in degustazione.
3. Enografia: la geografia del vino in Italia.
4. Le funzioni del sommelier: tecnica di servizio, gestione della cantina del ristorante, la carta dei vini (acque, birre, liquori e distillati).
5. La tecnica di abbinamento cibo-vino. Degustazione con prove di abbinamento.

Il corso vuole approfondire le competenze degli operatori professionali del settore beverage, della ristorazione e del settore turistico ricettivo rispetto alle caratteristiche e peculiarità delle diverse tipologie di vino e del loro diverso impiego in ambito enogastronomico. Al termine della formazione il partecipante sarà in grado di "di riconoscere le caratteristiche dei diversi vini proposti attraverso la loro degustazione, di individuarne i corretti abbinamenti nonché le corrette modalità di conservazione e di servizio.

- Avvio corso: 30 aprile; 7-14-21 maggio in orario 15.30-18.30; 28 maggio in orario 19.30-22.30 prevista una seconda edizione in autunno
- Sede: Iscom Parma. Ristorante per l'ultima lezione
- Ente organizzatore: Iscom Parma via Abbeveratoia 67/C, Parma tel. 0521-298584 iscom@ascom.pr.it

GRATUITO

# I PIACERI DEL GUSTO

**Un percorso completo organizzato dall'Ente Bilaterale Commercio Distribuzione Servizi per i dipendenti delle Aziende iscritte.**



In collaborazione con:

