



INFORMATIVA CORSO
ABBINAMENTO VINCENTE
ESALTARE I PIATTI CON VINO E COCKTAIL

Rev. 1 del 14/07/2017
PAG 1 DI 1

FINALITA' CORSO	Il corso prevede la preparazione e l'assaggio delle pietanze di un menù completo (dall'antipasto al dolce), con relativi abbinamenti e degustazione di cocktail e di vino
STRUTTURA DEL CORSO	Il corso è della durata di 18 ore (6 lezioni) della durata di 3 ore ciascuna). Nel corso delle lezioni è previsto l'assaggio e la degustazione di cibi e bevande, con inclusa la spiegazione teorica delle varie preparazioni proposte.
ORARIO	dalle 17.30 alle 20.30 con frequenza bisettimanale in giorni da stabilire
COSTO	€ 300,00 IVA INCLUSA (€ 122,95 + iva al momento dell'iscrizione e € 122,95 + iva come saldo una settimana prima dell'avvio del corso). <u>Si ricorda che se le quote del corso non risulteranno interamente pagate non sarà possibile accedere alle lezioni.</u> La quota comprende il materiale didattico e i prodotti necessari per effettuare le degustazioni.
PROGRAMMA E CONTENUTI	Lezione 1: Finger food da aperitivi (1 ora) – Realizzazione e Degustazione di cocktail (1 ora) - Degustazione di vini (1 ora); Lezione 2: Antipasti (1 ora) – Realizzazione e Degustazione di cocktail (1 ora) - Degustazione di vini (1 ora); Lezione 3: Primi piatti (1 ora) – Realizzazione e Degustazione di cocktail (1 ora) - Degustazione di vini (1 ora) Lezione 4: Secondi piatti (1 ora) – Realizzazione e Degustazione di cocktail (1 ora) - Degustazione di vini (1 ora) Lezione 5: Sal & Form (1 ora) – Realizzazione e Degustazione di cocktail (1 ora) - Degustazione di vini (1 ora) Lezione 6: Dessert (1 ora) – Realizzazione e Degustazione di cocktail (1 ora) - Degustazione di vini (1 ora)
N° ALLIEVI	I corsi vengono organizzati da un minimo di 8 ad un massimo di 12 allievi. L'inizio del corso è subordinato al raggiungimento del n° minimo di partecipanti richiesto
ENTE GESTORE	CESCOT PRATO SRL
SEDE DI SVOLGIMENTO	La sede di svolgimento delle lezioni è il Circolo I 2 Marmocchi in via Curiel, 102 – 59013 Montemurlo (PO)
DOCUMENTI PER ISCRIZIONE	Codice fiscale, documento di identità (nel caso di cittadini stranieri anche permesso di soggiorno) ed, eventualmente, dati azienda (Codice fiscale/partita IVA, sede attività).
ATTESTATO FINALE	Sarà rilasciato un attestato di frequenza

CESCOT PRATO SRL
Via Pomeria, 71/b – 59100 Prato (PO) - Tel. 057440291 Fax. 0574899952
e-mail: formazione@confesercenti.prato.it web: www.cescotprato.org

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

