

NOVITA` NELLA QUARTA EDIZIONE DEL CORSO BARMAN

La FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - Associazione leader nel settore della ristorazione e dell'intrattenimento, aderente a livello Nazionale a Confcommercio - Imprese per l'Italia - ed a livello Internazionale a HOTREC (European Trade Association of Hotel, restaurants and cafes), in collaborazione con l'ISFOTER - Istituto per la Formazione del Terziario - di Confcommercio Catania, organizza dal 26 Maggio al 6 Giugno 2014 la quarta edizione del CORSO BARMAN.

Vini, spumanti e champagne verranno illustrati ai corsisti nelle loro molteplici etichette e modalità di servizio al cliente, così come diverse ore di lezione saranno dedicate ad aperitivi e distillati, birra, long drinks, frullati, frozen.

Non manca la sezione di approfondimento sul caffè e le tecniche di miscelazione.

Consueto finale con la «Cocktail competition», la gara tra corsisti per premiare il miglior cocktail giudicato da una qualificata giuria composta da esperti del settore e che consegneranno l'attestato di frequenza a tutti i partecipanti.

Docente del corso, aperto a tutti anche ai minorenni, sarà il Maestro Pierluigi Cucchi, esperto del settore di Fipe Confcommercio. Le lezioni si terranno presso l'Hotel Baia Verde di Acicastello. **La novità del 2014 consiste nell'aumento delle ore del corso, da 50 a 53, per dare più spazio alle esercitazioni pratiche e formare una vera figura professionale.**

Informazioni e iscrizioni presso: Confcommercio Catania Via Mandrà n. 8 tel. 095/7310705 - 095/7310711 - 393/8827779 Sig.ra Anna Taccia - oppure inviare e-mail a: fipe@confcommercio.ct.it

