

NON SOLO BAR

FORMAZIONE & PUBBLICI ESERCIZI

Investiamo nel vostro futuro

NUOVE TENDENZE AL BAR: A TUTTA BIRRA

I nuovi trend del food&beverage con particolare riferimento all'offerta di birre,
anche quelle artigianali locali

Il mondo delle birre: tecniche di degustazione

Materie prime per la produzione della birra: l'acqua, i cereali, il processo di maltaggio, luppoli e lieviti

Produzione della birra: tecniche, strumenti e processo di produzione

Differenze tra produzione artigianale e industriale

Birra: le regole del servizio Metodi di spillatura e temperature La scelta dei bicchieri

Accostamento cibo/birra: gli abbinamenti con la cucina mediterranea e del territorio

Le birre artigianali di produttori del territorio

Sicurezza nel food&beverage

Destinatari: Titolari di pubblici esercizi, della ristorazione, di esercizi alimentari

Dipendenti e collaboratori che ricoprono ruoli chiave e coinvolti nei processi lavorativi oggetto del progetto

Partecipanti: 14

Durata: 21 ore

Periodo di svolgimento: giugno-luglio 2014

Sede: Bologna

Attestato rilasciato: Attestato di Frequenza

Contributo individuale di partecipazione a carico dell'azienda: € 56,54

Iscrizione e modalità di selezione

Le iscrizioni saranno accettate in ordine di arrivo. Nel caso le domande superino il numero di posti disponibili, priorità sarà data ai neo-imprenditori e ai dipendenti di PMI costituite da meno di tre anni.

Rif. P.A. n. 2013-2567/BO/5
CUP G56G13004340009

Operazione FSE-1 Adattabilità Non Solo Bar: Formazione & Pubblici Esercizi approvata con Determina Dirigenziale n. 2028 del 30/12/2013 dalla Provincia di Bologna, co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo, dalla Regione Emilia Romagna. Finanziamento in regime di aiuto esentato ai sensi del Regolamento (CE) n.800/2008

PER ISCRIZIONI E INFORMAZIONI:

Nuovo Cescot Emilia Romagna

Via Don Giuseppe Bedetti, 26 - 40129 Bologna

Tel. 051/6380350 - FAX 051/327780

www.cescot.emilia-romagna.it - info@cescot.emilia-romagna.it