

# STUZZICHINI E PREPARAZIONE PER APERITIVI

Data Avvio: 11 marzo 2020  
Durata: 15 ore  
Orario: 15,00 - 18,00  
Sede: Ristorante MoMama!  
Via Giuoco del Pallone, 12/A  
Ferrara (FE)

DOCENTE: *Marco Dalboni*

*Barman, divulgatore e formatore AIBES, Formazione master  
Caffè e Tecniche di Latte Art.*

PROGRAMMA:

Realizzare artigianalmente preparazioni di tartine, tramezzini, salatini da abbinare ai drinks darà un'immagine di professionalità e personalizzazione del proprio locale. Il cliente apprezzerà ancor di più se potrà gustare tra un sorso e l'altro, una combinazione scelta appositamente per esaltare entrambe le componenti drink&food.

Tenere conto di combinazioni che rispettino la scelta o l'esigenza di alcuni clienti, si pensi di scegliere alimenti vegetali o a chi non mangia glutine, sarà molto apprezzato da tutta la clientela. La conoscenza organolettica di alcuni alimenti biologici, ci permetterà di realizzare gustose preparazioni.

ATTESTATO RILASCIATO:

ATTESTATO DI FREQUENZA

Iscrizioni:  
ISCOM Ferrara  
TEL: 0532 234272/274  
[iscomfe@ascomfe.it](mailto:iscomfe@ascomfe.it)

COSTO: GRATUITO

Il costo del corso è interamente finanziato da

EBURT Ferrara

Ente Bilaterale Turismo

Rivolto a dipendenti

numero di partecipanti

minimo per attivare il corso: 12



# STUZZICHINI E PREPARAZIONE PER APERITIVI

11/03/2020	mercoledì	15,00—18,00	Ristorante MoMama Ferrara
17/03/2020	martedì	15,00—18,00	Ristorante MoMama Ferrara
18/03/2020	mercoledì	15,00—18,00	Ristorante MoMama Ferrara
24/03/2020	martedì	15,00—18,00	Ristorante MoMama Ferrara
25/03/2020	mercoledì	15,00—18,00	Ristorante MoMama Ferrara

DATI AZIENDA

RAGIONE SOCIALE \_\_\_\_\_

P. IVA \_\_\_\_\_

LEGALE RAPPRESENTANTE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

COMUNE \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_

TEL//CEL \_\_\_\_\_ // \_\_\_\_\_

FAX \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

REFERENTE AZIENDALE \_\_\_\_\_

DATI PARTECIPANTE

COGNOME E NOME \_\_\_\_\_

TITOLARE/SOCIO  DIPENDENTE  FAMILIARE COLLABORATORE

CELL \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

DATI PARTECIPANTE

COGNOME E NOME \_\_\_\_\_

TITOLARE/SOCIO  DIPENDENTE  FAMILIARE COLLABORATORE

CELL \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

Compilare la scheda in tutte le sue parti, in modo leggibile ed inviare all'indirizzo: [iscomfe@ascomfe.it](mailto:iscomfe@ascomfe.it).  
Si ricorda che solo le aziende in regola con il versamento all' Ente Bilaterale Turismo hanno diritto ad accedere ai corsi gratuiti.

DATA \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_