

IL SOTTOSCRITTO	
NATO A	IL
IN QUALITA' DI	<input type="checkbox"/> TITOLARE <input type="checkbox"/> LEGALE RAPP. <input type="checkbox"/> PRIVATO
DITTA	
CON SEDE A	VIA
TELEFONO	FAX
E MAIL	
C.F.	P.I.
CODICE DESTINATARIO:	

CHIEDE per la persona sotto indicata, l'ammissione al corso di formazione
BARMAN - 1° LIVELLO – 30 ORE

NOME :
LUOGO E DATA DI NASCITA:

dove: " **DA RENATO**" IN VIA L. DA VINCI, 80 – SCHIO (VI) orario: **15,00 > 18,00**

Le date:

	Lunedì	Mercoledì	Giovedì
MARZO	2	4	5
2020	9	11	12
	16	18	19

Una lezione si svolgerà presso una cantina o distilleria del territorio.

NORME ORGANIZZATIVE:

1. La quota di partecipazione a persona: **€ 380,00 Euro Iva inclusa**
2. Si provvede al pagamento del corso al momento dell'iscrizione con le seguenti modalità:
 - Contanti oppure Bancomat presso la Segreteria Sedac srl: **lun - mer - giov 8.30 /15.30 mar - ven 8.30 /12.30**
 - Assegno bancario intestato a Sedac srl ;
 - Bonifico a favore di Sedac srl:
Unicredit Banca di Schio: IBAN IT 76 A 02008 60755 000005858572;
Invio fattura tramite email.
3. La rinuncia del corso deve pervenire alla Segreteria di Sedac Srl a mano o via fax allo 0445 694994, entro il settimo giorno (giorni lavorativi) antecedente la data di inizio del corso. Nel caso la rinuncia pervenga oltre il limite stabilito, sarà fatturato il 50% dell'intera quota. In caso di ritiro dopo l'inizio del corso non verrà restituita la quota
4. Sedac srl si riserva la facoltà di posticipare, annullare il corso per cause di forza maggiore o per insufficienza di adesioni, nonché per mutate necessità organizzative e/o normative variare la programmazione settimanale, in tal caso i partecipanti saranno tempestivamente informati.

Autorizzo ai sensi della L.196/03 in materia di privacy l'Associazione Commercianti di Schio, SEDAC Srl e CONF.ASS Srl (titolari del trattamento dei dati), a trattare i propri dati liberamente forniti con la presente scheda, finalizzato all'esecuzione della richiesta con la medesima inoltrata. I dati potranno essere comunicati a consulenti e/o tecnici incaricati.

Luogo e data _____ Firma _____

IL CORSO

1. Immagine, Marketing, valutazioni sulla qualità ambientale, relazionale e tecnica
2. Aperitivi, distillati, amari e liquori
3. Vini al bar: spumanti, storia, metodi e servizio. Distillati, base vino e frutta.
4. Frutta, long drinks analcolici e frozen
5. Whisky, birra e snacks
6. Rum, cachaca, tequila e cocktails di tendenza
7. Gin, vodka e vodka imperiale
8. Caffè storia e produzione e cocktails con il caffè
9. Approfondimento e questionario
10. Lezione - visita ad una cantina del territorio o ad una distilleria;

Ogni lezione è suddivisa in due parti:

1. Parte teorica
2. Parte tecnica – pratica

La Bartender Bag è inclusa nella quota

