



CORSO DI AGGIORNAMENTO



*Dai Punch ai Frozen, al Readytomix
Storie di ordinaria miscelazione, un piacevole viaggio sul quotidiano mondo del bar e
della mixability”*

PER I.T.P. DI SALA E VENDITA

Ischia, 3 e 4 aprile 2017

PROGRAMMA

LUNEDI' 3 APRILE 2017

Mattinata: Arrivo e sistemazione in albergo

Ore 12.45 Pranzo a Buffet c/o l'Istituto Alberghiero Telese Ischia

Ore 13:45 Registrazione

ore 14.00 Apertura dei lavori - Saluto della Responsabile area commerciale Italia e Europa, Alessandra Cortese

Ore 14.30 Inizio Masterclass: Relatore Francesco Conte.

- Dall'epopea del Professor Thomas, al proibizionismo
- Dalla miscelazione cubana ai giorni nostri.
- Gli aspetti sociali del fenomeno alcool.

Ore 16.30 Breve pausa lavori

Ore 16.45 Proseguimento dei lavori

- La lista IBA
- Le formule e le ricette
- Le rivisitazioni e le interpretazioni
- Dai punch, ai frozen
- Il Readytomix

Ore: 18.45 Termine dei lavori d eventuale sistemazione in albergo

MARTEDÌ 4 APRILE 2017

Ore 9.30 Inizio lavori

- Le tecniche di miscelazione tradizionali

Ore 11.30 Breve pausa lavori

Ore 11.45

- Preparazione e degustazione di una ricetta, appositamente interpretata con prodotti tipici della terra che ci ospita, con la tecnica Readytomix

Ore 13.30 Conclusioni e saluti

Ore 13.45 Consegna attestati

Ore 14.00 Pranzo a buffet c/o l'Istituto Alberghiero Telese Ischia

Il seminario è rivolto principalmente ai docenti di Sala e Vendita. Durante l'incontro di formazione ed aggiornamento professionale e didattico, si svilupperanno nuove **competenze** che potranno essere a loro volta riversate sugli allievi (per esempio: l'utilizzo dei frozen nella miscelazione moderna, la preparazione di drink estivi, freschi, dissetanti e, perché no, anche analcolici, ecc.).

Riguardo alle **conoscenze**, si amplieranno quelle dedicate all'epopea del proibizionismo (con collegamenti multidisciplinare con **Storia, Letteratura, Cinema**, oltre naturalmente a **Sala e Vendita**). Si approfondiranno le tematiche legate alla storia della miscelazione cubana e caraibica, nonché gli aspetti sociali del fenomeno alcool.

La didattica sarà completata poi dall'aspetto **pratico**, mostrando come nel tempo alcune ricette IBA siano state modificate ed oggi le possiamo anche rivisitare, sino appunto ad arrivare alla dimostrazione pratica dei **Readytomix**. Un occhio di riguardo anche alla valorizzazione dei **prodotti tipici** della terra che ci ospita. Valorizzazione realizzata con la tecnica citata del Readytomix.

Pertanto reputiamo questo seminario completo per l'aggiornamento professionale del Docente di Sala e Vendita (e non solo) e che si integra perfettamente alle altre discipline, in particolare Alimentazione, Storia, Letteratura ed Italiano, Chimica e Fisica e DTA.