

Bere ad arte



Il Centro di Formazione Professionale propone **due corsi** della durata di **20 ore** sull'enologia. Al termine di ciascun corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Abbinamento vino-cibo

- il mondo del vino, tecniche di vinificazione, le certificazioni di qualità
- le DOCG toscane e i principali vini italiani di qualità
- tecniche professionali di degustazione e di servizio del vino
- tecniche di abbinamento vino-cibo con degustazioni pratiche

I cocktail

- la struttura di un cocktail, le attrezzature e il loro relativo utilizzo

- le diverse tipologie di drink
- food pairing cocktail

Costo

€ 172¹ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore, due volte a settimana, in orario **18-22**.

L'inizio dei corsi è previsto indicativamente per il ~~3 novembre 2022~~ **17 novembre 2022**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2022), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Le iscrizioni sono aperte **dal 12 settembre al ~~21 ottobre 2022~~ 9 novembre 2022**.

I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

¹ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.