



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Mocktails - Alkoholfreie, erfrischende Drinks für den Sommer

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

In diesem Praxisworkshop geht es um Mocktails, die alkoholfreie Alternative zum Cocktail. Der Name stammt aus dem Englischen, abgeleitet von „to mock“ und bedeutet nachahmen bzw. vortäuschen. Auch in Südtirol gewinnen diese Drinks immer mehr an Beliebtheit, sei es bei einem gemütlichen Aperitivo mit Freunden, als Speisenbegleitung oder auch als Digestif oder Abend-Drink an der Bar. Produzenten setzen auf alkoholfreie Destillate wie Whisky, Gin, Amaretto usw., um z. B. auch einen Gin Tonic ohne Alkohol genießen zu können.

Nach einer Einführung zum Herstellungsverfahren und zu geschichtlichen Hintergründen wird in einem praktischen Teil der Aufbau eines Mocktails von einem Profi-Bartender präsentiert. Alles ganz nach dem Motto: „Less waste, high taste“.

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

27.05.2024

Termine

27.05.2024

Numero giornate corso

1

dalle

10:00

alle

14:00

Durata

240 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari

Geschmacksprofis

Docenti

Hannes Andergassen

Costo del corso

182 € Teilnahmegebühr

Termine per l'iscrizione

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente
Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

Persona da contattare
Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Cocktail Lab

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione
Basato sul concetto "ZeroWaste" porteremo il professionista alla scelta di ingredienti utilizzabili al 100%, creando prodotti Home Made che porteranno i nostri Bar Keeper a sfruttare tecniche di cucina per produrre i propri ingredienti fatti in casa, con la quale verranno poi realizzati i drink. Si produrranno gli ingredienti sotto elencati con prodotti naturali, sfruttando un ingrediente per creare più prodotti annullando completamente lo scarto.

Lingua d'offerta

Inizio
24.05.2024

Termine
24.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
09:00

alle
17:00

Durata
480 minuti

Descrizione durata
-

Luogo
Gustelier - atelier del gusto
Via Macello 59 Via Macello 59

Destinatari
Esperti di gusto

Docenti
Stefano Urru

Costo del corso
322 € Quota di partecipazione



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Termine per l'iscrizione

-

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-and-workshops/cocktail-lab-395>

Persona da contattare

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

Email info@gustelier.it

Innovative Snacks für den Barbereich

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Belegtes Brötchen, Toast und Piadina kennt jeder – aber geht auch mehr? Ja, das geht! In diesem Kurs kreieren Sie einfache, kleine Gerichte und Snacks, welche in jeder Bar schnell und unkompliziert zubereitet und mithilfe einer Mikrowelle und eines Toasters erwärmt werden können. Vom neu interpretierten Toast zur Bowle, vom besonderen Brötchen zum stylischen Häppchen - auch laktosefrei oder vegan: Es werden allerlei kleine Köstlichkeiten mit dem gewissen Etwas kreiert, welche die persönliche Note des Betriebs unterstreichen und für Kundenbindung und Umsatz sorgen.

Inhalte:

Poké Bowl

Taboulé

Weißwurst-Chorizo-Spieß

Verschiedene Aufstriche: Humus, Frischkäse, Olivencreme

Tortillas

Knödeltapas

Lingua d'offerta



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio
27.05.2024

Termine
27.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
15:00

alle
19:00

Durata
240 minuti

Descrizione durata
-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari
Geschmacksprofi

Docenti
Christian Walder

Costo del corso
182 € Teilnahmegebühr

Termine per l'iscrizione
-

Agenzia/Ente
Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/innovative-snacks-fur-den-barbereich-401>

Persona da contattare
Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Dolci innovativi – vegani e senza glutine

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione

Durante il corso verranno rielaborati dolci classici ma in chiave innovativa, senza uova, latticini e glutine nel rispetto dei principi base della cucina sana, naturale e che sia accessibile anche a coloro che hanno intolleranze e allergie.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Contenuti:

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Sacher

Mousse alla frutta con base meringa all'italiana

Base della frolla con cremoso al caramello e cioccolato

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

22.05.2024

Termine

22.05.2024

Numero giornate corso

1

dalle

09:00

alle

17:00

Durata

480 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung

Via Macello 59 Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien

Destinatari

Esperti di gusto

Docenti

Manuel Marzari

Costo del corso

283 € quota di partecipazione

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/dolci-innovativi-senza-zucchero-400>

Persona da contattare

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

Email info@gustelier.it



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Espresso, Cappuccino e Latte Art

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

In questo workshop imparerete tutto quello che si deve sapere sul caffè! Inoltre il pomeriggio vedrete come si fa il cappuccino perfetto e imparerete come decorarlo con la tecnica "latte art"!

Lingua d'offerta

Tedesco, Italiano, Inglese

Inizio

12.06.2024

Termine

12.06.2024

Numero giornate corso

1

dalle

09:00

alle

14:00

Durata

300 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Gustelier - atelier del gusto
Via Macello 59 59a

Destinatari

Esperti di gusto

Docenti

Stefano Urru

Costo del corso

315 € Quota di partecipazione

Termine per l'iscrizione

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Persona da contattare

Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>