La Mission di VALBORMIDA FORMAZIONE è diffondere la formazione e la "cultura della formazione" e del life long learning (apprendimento lungo tutto l'arco della vita di una persona), consentendo a ciascun individuo di acquisire capacità personali e professionali per realizzare appieno il suo diritto all'occupazione.

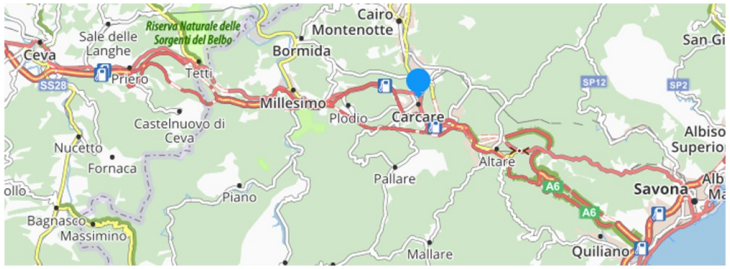
Le attività vengono orientate a formare competenze immediatamente spendibili sul mercato del lavoro locale e regionale, attraverso il contatto in aula con professionisti ed esperti dei settori di riferimento e, all'esterno, con le aziende, anche attraverso un uso intensivo e generalizzato di periodi di stage e di alternanza formazione – lavoro.

Nello stesso tempo, VALBORMIDA FORMAZIONE è attenta alla valorizzazione dei talenti ed alla formazione integrale della persona e delle sue aspirazioni al miglioramento continuo.

VALBORMIDA FORMAZIONE propone la formazione rispetto ad apprendistato professionalizzante ed alla formazione continua su un ampio catalogo , consultabile sul sito e sulla pagina Facebook.

Il Consorzio è in continua evoluzione per tutte le proposte formative compresi i Corsi Obbligatori a Norma di Legge per le Aziende:

Haccp e Sicurezza sul Lavoro



Come Raggiungerci: da Savona Autostrada A6 – Uscita Altare Direzione Carcare; Da Ceva Autostrada A6 Direzione Millesimo- Uscita Altare

Valbormida formazione

Per la tua formazione punta in alto

P.zza Caravadossi 28 – 17043 Carcare – SV

Tel.: 019 514 4020
E-mail: info@valbormidaformazione.it
Sito: valbormidaformazione.it
Pagina Facebook:
Valbormida Formazione Carcare

Cocktail americano:la ricetta originale,gli ingredienti,le dosi e la storia del re degli aperitivi

L'americano è uno dei cocktail pre-dinner più famosi e apprezzati al mondo. La ricetta è semplice: campari bitter e vermut rosso a cui si aggiunge una spruzzatura di soda,eppure questa semplicità ha un gusto unico che non smette mai di stupire il palato,La nota amarognola di fondo,stemperata dalla soda e dall'arancia rendendo l'Americano il cocktail perfetto per l'aperitivo:si abbina ad ogni finger food,cibi affumicati,salumi,tartine di salmone,tortillas e vitello tonnato.

Storia del cocktail Americano

A dispetto del nome,tutti gli ingredienti del cocktail Americano sono orgogliosamente italiani,è conosciuto anche con il nome di Milano-Torino. La sua nascita si fa risalire alla seconda metà del 1800,nel bar di Gaspare Campari.

Ingredienti e dosi per fare il cocktail Americano

tumbler basso

3 cl bitter Campari

3cl di vermut rosso

soda

ghiaccio

scorza di limone

fettina di arancia

A cura degli allievi del Terzo anno

Operatore della Ristorazione

Ristorante Didattico Valbormida Formazione
Antica Osteria da Palmira

Ciccai pani mellus de trigu

La Sardegna incontra la Val Bormida

Giovedì 14 marzo 2019
Via Castellani 40 17043 Carcare h 19.45

Focaccia di semola alla ricotta

Spianatine azime del pastore

Crema di fave secche con cardi selvatici, nervetti
olive, bietoline novelle e pomodori secchi
Rivisitazione della favata

Tortelli ricotta zafferano e arancia
conditi col pomodoro e basilico
Ricordando nuvona,un piatto che lei preparava nei giorni di festa

Agnello al mirto arrostito
con patate e carciofi del campidano

Piccola degustazione di pecorino
su pane carasau e marmellata di pompia

Seadas *o Sebadas* al miele e arancia

Vini selezionati inclusi

Il "**Ristorante Didattico**" fa parte delle attività formative promosse dal Centro di Formazione con l'obiettivo di fornire agli allievi del secondo anno e terzo anno triennale la possibilità di accrescere il bagaglio delle conoscenze tecnico-pratiche .

Gli allievi di cucina potranno realizzare menù degustazione e alla carta con la particolarità di riproporre piatti della tradizione .

Il tutto con particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Gli allievi di sala si occuperanno di accogliere il cliente, presentare le proposte gastronomiche e suggerire gli abbinamenti enologici

I percorsi triennali favoriscono inoltre l'occupazione e la promozione della professionalità acquisita, in quanto le attività formative sono progettate non solo rispettando gli standard previsti dalle normative, ma garantendo una stretta connessione con il sistema produttivo dei comparti di riferimento