



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Mocktails - Alkoholfreie, erfrischende Drinks für den Sommer

### Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

### Kursbeschreibung

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“.

### Kurssprache

Deutsch

### Beginn

27.05.2024

### Ende

27.05.2024

### Kurstage

1

### Beginnzeit

10:00 Uhr

### Endzeit

14:00 Uhr

### Dauer

240 Minuten

### Beschreibung Zeit

-

### Ort

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung  
Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

### Zielgruppe

Geschmacksprofis

### Referent/in

Hannes Andergassen

### Gebühr

182 € Teilnahmegebühr

### Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter  
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs  
<https://www.gustelier.it/de/events-and-workshops/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

Ansprechperson  
Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung  
Tel. +390471317777  
Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

## Innovative Snacks für den Barbereich

Themenbereich  
Kochen, Essen, Trinken

### Kursbeschreibung

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

Kurssprache



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

<b>Beginn</b> 27.05.2024	<b>Ende</b> 27.05.2024	<b>Kurstage</b> 1
<b>Beginnzeit</b> 15:00 Uhr	<b>Endzeit</b> 19:00 Uhr	<b>Dauer</b> 240 Minuten

### Beschreibung Zeit

-

### Ort

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung  
Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

### Zielgruppe

Geschmacksprofi

### Referent/in

Christian Walder

### Gebühr

182 € Teilnahmegebühr

### Anmeldeschluss

-

### Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

### Detailseite zum Kurs

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

### Ansprechperson

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung  
Tel. +390471317777  
Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

## ARBEITEN IN DER LEBENSMITTELPRODUKTION & VERTEILUNG ESF1\_a1\_0098

### Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

### Kursbeschreibung

PROJEKT FINANZIERT DURCH DIE EUROPÄISCHE UNION UND DAS ESF+ PROGRAMM 2021-2027 DER AUTONOMEN PROVINZ BOZEN.

Projekt genehmigt, in Erwartung der Fördervereinbarung.



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

**Kurssprache**  
Italienisch

<b>Beginn</b> 15.04.2024	<b>Ende</b> 31.07.2024	<b>Kurstage</b> 108
<b>Beginnzeit</b> 08:30 Uhr	<b>Endzeit</b> 17:00 Uhr	<b>Dauer</b> 31920 Minuten

### Beschreibung Zeit

Ein Kurs für zwölf ausgewählte arbeitslose Teilnehmer nach der Anmeldung.

### Ort

Bozen  
Bruno Buozzi 6

### Zielgruppe

Menschen ohne Arbeit, arbeitslos oder inaktiv, die in der Provinz Bozen wohnhaft oder ansässig sind."

### Referent/in

Massimo Cattaruzza Dorigo

### Gebühr

### Anmeldeschluss

22.03.2024

### Kursanbieter

CHANGE SOCIETA' COOPERATIVA

### Detailseite zum Kurs

<https://www.changecoop.it/corsi-fse-2/>

### Ansprechperson

Tel.  
Email

## Cocktail Lab

### Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

### Kursbeschreibung

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



## Corsi & Percorsi

[corsipercorsi.retecivica.bz.it](http://corsipercorsi.retecivica.bz.it)

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.

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

## Kurssprache

### Beginn

24.05.2024

### Ende

24.05.2024

### Kurstage

1

### Beginnzeit

09:00 Uhr

### Endzeit

17:00 Uhr

### Dauer

480 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

Via Macello 59 Via Macello 59

## Zielgruppe

Experti di gusto

## Referent/in

Stefano Urru

## Gebühr

322 € Quota di partecipazione

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

## Detailseite zum Kurs

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

## Ansprechperson

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

# Espresso, Cappuccino e Latte Art

## Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Kursbeschreibung

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"!

## Kurssprache

Italienisch, Deutsch, Englisch

### Beginn

12.06.2024

### Ende

12.06.2024

### Kurstage

1

### Beginnzeit

09:00 Uhr

### Endzeit

14:00 Uhr

### Dauer

300 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

Via Macello 59 59a

## Zielgruppe

Esperti di gusto

## Referent/in

Stefano Urru

## Gebühr

315 € Quota di partecipazione

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

## Detailseite zum Kurs

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

## Ansprechperson

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Dolci innovativi – vegani e senza glutine

### Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

### Kursbeschreibung

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.

### Contenuti:

#### Sacher

Mousse alla frutta con base meringa all'italiana

Base della frolla con cremoso al caramello e cioccolato

### Kurssprache

Deutsch

### Beginn

22.05.2024

### Ende

22.05.2024

### Kurstage

1

### Beginnzeit

09:00 Uhr

### Endzeit

17:00 Uhr

### Dauer

480 Minuten

### Beschreibung Zeit

-

### Ort

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

### Zielgruppe

Esperti di gusto

### Referent/in

Manuel Marzari

### Gebühr

283 € quota di partecipazione

### Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi  
[corsipercorsi.retecivica.bz.it](http://corsipercorsi.retecivica.bz.it)

Kursanbieter  
HGV - Service Genossenschaft

Ansprechperson  
Gustelier atelier del gusto  
Tel. +390471317777  
Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)



Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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