

TITOLO DEL CORSO

MIXOLOGY E COCKTAILS MOLECOLARI

DURATA IN ORE	25
DATA INIZIO DEL CORSO	07/06/2021
DATA TERMINE DEL CORSO	22/06/2021
METODOLOGIA	<input checked="" type="checkbox"/> AULA <input type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Terziario di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	La figura del barman contemporaneo, richiede un aggiornamento continuo e un approccio creativo e scientifico al bere miscelato. Un aggiornamento rivolto a quanti già operano nel settore. Durante il corso molta attenzione verrà dedicata alle tecniche di miscelazione da abbinare alla produzione del drink, alla rivisitazione dei cocktails internazionali, agli sciroppi, agli oli essenziali e alle nuove tecniche di affumicatura, infusione a freddo e sferificazione. Un barman aggiornato per andare incontro alle aspettative sempre più alte di clienti esigenti.
CONTENUTI	Bitter e vermouth Rivisitazione dei cocktail internazionali, a base di gin e a base di rum: laboratorio pratico Tecniche di miscelazione moderna Il fenomeno del gin Tecniche di cucina: la preparazione degli sciroppi La storia e tradizione cubana Oli essenziali, tinture e sciroppi Le guarnizioni Drink cost Tecniche avanzate: Affumicatura, infusione a freddo e sferificazione
DOCENTI	CEFOS BARTENDER SCHOOL
CALENDARIO LEZIONI	14.30 - 20.30 lunedì 07/06/2021 14.30 - 20.30 martedì 08/06/2021 14.00 - 20.30 lunedì 21/06/2021 14.00 - 20.30 martedì 22/06/2021 È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	ASCOM FORMAZIONE
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707