

## TITOLO DEL CORSO

COCKTAIL AL BAR TECNICHE DI MISCELAZIONE

DURATA IN ORE	25
DATA INIZIO DEL CORSO	da definire
DATA TERMINE DEL CORSO	da definire
METODOLOGIA	<input type="checkbox"/> AULA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Il corso permette di sperimentare un approfondimento professionale per portare la conoscenza della miscelazione ad alto livello esercitandosi nella preparazione dei cocktail di tendenza maggiormente venduti nel territorio italiano. Gli obiettivi del corso sono quelli di conoscere al meglio le tecniche di miscelazione. Non ci si improvvisa barman, le capacità e le doti personali vanno coniugate con il metodo, l'organizzazione e la conoscenza. Il corso è aperto a chi già opera nel settore Pubblici Esercizi e desidera perfezionarsi.
CONTENUTI	Origini ed evoluzione dei cocktails Materie prime Tecniche di lavoro contemporanee Uso delle attrezzature adeguate Preparazione di materie prime homemade Preparazione e personalizzazione del drink Presentazione dei drink
DOCENTI	CEFOS BARTENDER SCHOOL
CALENDARIO LEZIONI	Calendario: da definire Orario: 14.00 - 19.00  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 OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707