

TITOLO DEL CORSO

MIXOLOGY: LE NUOVE TENDENZE DEL BERE

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	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 per adeguarsi ai cambiamenti con professionalità. 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 e infusione a freddo. Costruiamo insieme la figura di un barman aggiornato.
CONTENUTI	Degustazione comparativa e rivisitazione dei cocktail internazionali Tecniche di miscelazione moderna Gin, bitter e vermouth Degustazione comparativa e rivisitazione dei cocktails a base Gin Tecniche di cucina: la preparazione degli sciroppi La storia e tradizione cubana Cocktail internazionali e rivisitazione degli stessi a base Rum Oli essenziali, tinture e sciroppi Drink cost Tecniche avanzate: Affumicatura, infusione a freddo
DOCENTI	CEFOS BARTENDER SCHOOL
CALENDARIO LEZIONI	Calendario: da definire È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	CONFCOMMERCIO FORMAZIONE OSIO SOTTO Piazzetta Don Gandossi n.1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: formazione@confcommerciobergamo.it TEL: 035/4185706-707