

## 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	In un bar, ogni cocktail racconta una storia e deve essere preparato con competenza e passione. Questo corso professionale offre le basi teoriche e pratiche per perfezionare tecniche di miscelazione, dosaggio e preparazione. Ogni partecipante avrà l'opportunità di apprendere le migliori pratiche attraverso una solida formazione, acquisendo gli strumenti necessari per distinguersi nel mondo del beverage.
CONTENUTI	Il profilo del barman moderno Mise en place e organizzazione del bar Tecniche di dosaggio e miscelazione Le bevande nervine: come lavorare con caffè, tè e cioccolato per creare nuove esperienze di gusto Gli aperitivi e i digestivi Long drinks e sparkling drinks Lo stile americano: comprensione delle attrezzature e dei dosaggi
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)	CONFCOMMERCIO FORMAZIONE Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707