

TITOLO DEL CORSO

UNIVERSO GIN: COCKTAIL CLASSICI E COKTAIL CREATIVI

DURATA IN ORE	10
DATA INIZIO DEL CORSO	07 luglio 2025
DATA TERMINE DEL CORSO	08 luglio 2025
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 gin è uno degli spirit più amati al mondo, apprezzato per la sua versatilità e la ricchezza di aromi che lo rendono protagonista di infinite combinazioni. Questo corso offre un'immersione nel mondo del gin, esplorando sia gli accostamenti classici che quelli innovativi. Imparerai a creare cocktail che spaziano dai grandi classici alle interpretazioni più moderne. Un'occasione unica per comprendere a fondo le potenzialità di questo distillato e per sviluppare la capacità di proporre drink originali che soddisfino le richieste di ogni tipo di clientela.
CONTENUTI	Il mondo del gin: storia, caratteristiche e tipologie di gin Accostamenti classici Accostamenti creativi Tecniche di miscelazione e presentazione
DOCENTI	CEFOS - VILLA ANDREA
CALENDARIO LEZIONI	Calendario lunedì 07 luglio - martedì 08 luglio 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