

TITOLO DEL CORSO

COCKTAIL AL BAR: TECNICHE DI MISCELAZIONE

DURATA IN ORE 25

DATA INIZIO DEL CORSO 8 aprile 2026

DATA TERMINE DEL CORSO 22 aprile 2026

METODOLOGIA ☐ AULA ☒ LABORATORIO ☐ 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
mercoledì 08/04/2026 - giovedì 09/04/2026 - lunedì 20/04/2026
martedì 21/04/2026 - mercoledì 22/04/2026
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