

TITOLO DEL CORSO

MOCKTAIL E DRINK A BASSA GRADAZIONE TREND E TECNICHE

DURATA IN ORE	10
DATA INIZIO DEL CORSO	6 luglio 2026
DATA TERMINE DEL CORSO	7 luglio 2026
METODOLOGIA	☐ AULA ☒ LABORATORIO ☐ FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Questo corso è pensato per chi vuole aggiornare e potenziare l'offerta beverage del locale puntando su mocktail e drink a bassa gradazione, in linea con i trend di consumo attuali. Il percorso aiuta a costruire ricette equilibrate e "adulte", lavorando su struttura, acidità, dolcezza, amaricante e aromi, per ottenere bevande complesse anche senza alcol o con gradazioni contenute. L'obiettivo è acquisire tecniche pratiche e replicabili per creare una drink list moderna, curata e sostenibile in servizio, migliorando qualità percepita, marginalità e velocità operativa dietro al banco.
CONTENUTI	Panoramica trend: low & no alcohol e nuove abitudini di consumo Costruire un mocktail "serio": struttura, bilanciamento, texture e persistenza Acidità e dolcezza: gestione di agrumi, acidi, zuccheri e diluizione Componenti aromatiche: infusioni, tè, spezie, erbe e bitter analcolici Preparazioni base: sciroppi, cordial, shrub, oleo-saccharum e aromatizzazioni Tecniche di miscelazione: shake, stir, build, layering e controllo della diluizione Garnish e presentazione Standardizzazione e cost control
DOCENTI	CEFOS - Villa Andrea
CALENDARIO LEZIONI	Calendario lunedì 06/07/2026 - martedì 07/07/2026 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