

TITOLO DEL CORSO

SIGNATURE DRINK CREA IL COCKTAIL SIMBOLO DEL TUO LOCALE

DURATA IN ORE	10
DATA INIZIO DEL CORSO	2 novembre 2026
DATA TERMINE DEL CORSO	3 novembre 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 desidera progettare un signature drink capace di rappresentare l'identità del proprio locale e renderlo riconoscibile. Il percorso guida dalla fase creativa (concept, ispirazione, profilo gusto-olfattivo) alla realizzazione tecnica della ricetta, con attenzione a equilibrio, presentazione e fattibilità in servizio. L'obiettivo è arrivare a un cocktail "firma" coerente con il brand, replicabile dal team, sostenibile nei costi e comunicabile al cliente attraverso una storia e una descrizione efficace.
CONTENUTI	Che cos'è un signature drink: ruolo, obiettivi e impatto s Brand e concept: come tradurre identità, target e stile in un cocktail Costruzione del profilo sensoriale: Abbinamenti e contrasti Tecniche di miscelazione e scelta della base Preparazioni e componenti proprietarie Naming e storytelling: come scrivere nome, descrizione e racconto per la drink list
DOCENTI	CEFOS - Villa Andrea
CALENDARIO LEZIONI	Calendario lunedì 02/11/2026 - martedì 03/11/2026 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