



# Bartender

TECNICHE DI MISCELAZIONE

**CORSO DI 24 ORE**  
**drink cost - pre-batching**  
**Miscelazione contemporanea**

Imparerai tutte le tecniche di miscelazione, dalle classiche alle più moderne utilizzando l'arte del **bartending**.

Un laboratorio in cui potrai creare i tuoi distillati mixando nuovi aromi e gusti unici.

**CALENDARIO DISPONIBILE SU:**

[bit.ly/CatalogoHoreca](https://bit.ly/CatalogoHoreca)

**ORARIO: 9.00-18.00**

**ATTESTATO: di partecipazione**

**QUOTA: € 600**



**INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:**

[horeca@aproformazione.it](mailto:horeca@aproformazione.it)

telefono 0173.284.922

whatsapp 329.439.8227

[store.aproformazione.it](https://store.aproformazione.it)

## PROGRAMMA

- Il ruolo del bartender
- Come organizzare l'area di lavoro
- Conoscenza delle attrezzature professionali
- Storia della mixology
- Unità di misurazione e tecniche di versaggio
- Tecniche di miscelazione
- Miscelazione contemporanea
- Le ricette classiche
- Building a drink
- Calcolare la gradazione alcolica
- Creare i propri distillati
- Preparazioni che accelerano il servizio
- Beer&Wine cocktails
- Merceologia
- Drink cost



Sede ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA C.so Barolo 8 - 12051 Alba (CN)  
Tel. 0173.28.49.22 - [www.albaaccademia.it/horeca](http://www.albaaccademia.it/horeca) - [horeca@aproformazione.it](mailto:horeca@aproformazione.it)



# WSET qualification

*Le qualifiche internazionali* per il mondo del vino in lingua inglese.

Alba Accademia Alberghiera è Approved Programme Provider per i primi tre livelli di qualifica:

*Level 1 Award in Wines, Level 2 Award in Wines e Level 3 Award in Wines.*

La formazione è erogata in lingua inglese.

INFO E PRENOTAZIONI SU:

[albaaccademia.it/wset](http://albaaccademia.it/wset)

