



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

ORARIO: 9.00-18.00

ATTESTATO: di partecipazione

QUOTA: € 600



INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

horeca@aproformazione.it

telefono 0173.284.922

whatsapp 329.439.8227

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 - 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

