

## **CORSO BARTENDING PROFESSIONAL+ MENU' ESTIVO**

**Titolo:** Corso Bartending professional

**Data:** MARTEDI' 14 Maggio ORARIO 10-17

### **descrizione sintetica:**

Abbiamo creato questo corso tutti coloro che vogliono migliorare le loro tecniche e conoscenze nel bartending. osserveremo il whisky, mezcal, sake, vodka, gin, tequila e tutti i drink formati da queste basi. In ogni postazione ci sarà l'occorrente per riprodurre i 15 cocktail e più e per ricreare un menù alternativo per il tuo locale.

docente: Michele Guagliardo

Con esperienza pluridecennale all'estero viaggiando fra Londra e il Giappone, oggi Michele è il responsabile di un apprezzato locale in riviera. Uomo creativo che ama sperimentare e andare oltre l'ovvio. Con la sua energia riesce a rendere semplice un concetto complesso.

**A chi è rivolto il corso:** Appassionati, Lavoratori o potenziali lavoratori del mondo Ho.Re.Ca.

### **SYLLABUS:**

- Cocktails
- Bar tools & equipment
- Banco bar
- Bottiglieria & bicchieri
- Tecniche di preparazione
- Storia del Cocktail
- Cocktails
- Reverse Skills

**tipo di didattica proposta:** lezione frontale, esercitazioni pratiche

**numero partecipanti :** 4

**prezzo:** €200

**materiali forniti o a disposizione:** Al termine del corso verrà conseguito il Diploma dell'Accademia Italiana Barista, la tessera dell'Accademia Italiana Baristi e il materiale didattico. + menù alternativo. Crea assieme al docente il tuo menù estivo!!