

BARTENDING BASE



CON QUESTO CORSO
ANDREMO A SCOPRIRE UN
MONDO AFFASCINANTE
FATTO DI BICCHIERI,
GHIACCIO, E LIQUORI
MULTICOLORE.
VERRANNO SVILUPPATE
LE PRIME COMPETENZE
PER AFFACCIARSI AL
MONDO DEL BARTENDING
E CIO' CHE COMPORTA
IL MESTIERE.



QUESTO CORSO FA PER TE, SE..

Se sei un aspirante
barman ed
appassionato del mondo
bartending, se vuoi
identificare, conoscere
ed interpretare gli
elementi cruciali
dell'American
Bartending.



METODOLOGIA

DIDATTICA



Il corso prevede lezioni teorico/pratiche volte all'acquisizione di conoscenze e competenze tecniche utili per operare nel settore del bartending.

Le materie prime e le attrezzature, le tecniche di preparazione di un drink, l'utilizzo e la proposta al cliente.

SYLLABUS

- Hospitality
- Tipologie di Bar
- Soft Skills vs Hard Skills
- Introduzione al mondo dei cocktail
- Cocktails
- Bar tools & equipment
- Banco bar
- Bottigliera & bicchieri
- Tecniche di preparazione
- Storia del Cocktail
- Cocktails



Durata: un giorno per un totale di 7 ore
orario: 10-17
€prezzo: 200 Euro

diploma
tessera accademica italiana
Baristi