



# Per lavoro o per passione

Corsi 2023



## L'arte del bere miscelato

[educazione.comune.fi.it](http://educazione.comune.fi.it)

# L'arte del bere miscelato

## Corso base

**Durata:** 20 ore

**Costo:** 170 euro

### Frequenza

5 lezioni di 4 ore, il giovedì dalle 15 alle 19

### Contenuti

- Attrezzature e tecniche di preparazione delle bevande miscelate
- Organizzazione del set-up della postazione di lavoro
- Etimologia del cocktail e classificazione delle bevande alcoliche e superalcoliche
- Tecniche di dosaggio a mano libera, metal pour e jigger
- Il ricettario IBA e la preparazione dei principali cocktail contemporanei
- Le linee guide per la costruzione dei cocktails e il concetto di food pairing

## Corso di approfondimento

**Durata:** 20 ore

**Costo:** 170 euro

### Frequenza

5 lezioni di 4 ore, il giovedì dalle 15 alle 19

### Contenuti

- Nascita, evoluzione e concetto di bar
- La comunicazione efficace con il cliente
- Tecniche di miscelazione avanzata
- Gli home made
- Il setting up del bar: logistica e autonomia dietro al banco bar
- Vini speciali e liquorosi; la distillazione continua e discontinua
- L'invecchiamento degli spiriti; Whisky, Whiskey; Twist on Classic, Signature e Mocktail drinks
- Continental & Tropical spirits; Blended drinks, Muddling, Tiki
- Creazione di un Twist on Classic abbinato ad un food pairing

### Attestati

Al termine di ogni corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

### Inizio attività formativa

I corsi saranno attivati al raggiungimento del numero minimo di iscritti, e sono riproposti periodicamente.

Maggiori informazioni su <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023>

**CFP – Ristorazione e turismo** via Assisi n. 20

Tel 055 229510 – 2207373, email [cfp.rt@comune.fi.it](mailto:cfp.rt@comune.fi.it)