



Per lavoro o per passione

Corsi 2023



L'arte del bere miscelato

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