COCKTAIL BAR

## BARTENDER FOUNDATION

Barman & Cocktail Art

Il corso Barman & Cocktail Art è **adatto a tutti** coloro che vorrebbero entrare nel mondo bar o che non hanno mai effettuato corsi di formazione in ambito ho.re.ca. ed **esercenti o professionisti** che vorrebbero migliorare le proprie abilità.

| **FREQUENZA** | | |
|---|---|---|
| Online | 5 giorni Online (10:00 – 18:00)<br>2 giorni In Aula (10:00 – 18:00) | Milano Malpensa, Milano Duomo e Trieste |

| | |
|---|---|
| **CARATTERISTICHE** | Classe a numero chiuso (Min 3 persone) |
| **EXTRA** | Haccp + Celiachia ed Intolleranze Alimentari<br>* formazione effettuata online |
| **REQUISITI** | --- |
| **DURATA** | 40+16 ore |
| **MATERIALI** | Kit Sanitario incluso<br>Kit Bar Tools incluso |
| **RICONOSCIMENTI** | • American Bartender (Valido a livello Internazionale)<br>• HACCP (Manipolazione Alimenti e Bevande)<br>• Celiachia ed Intolleranze Alimentari |

**PROGRAMMA**

- Attrezzature professionali Americane;
- Unità di conversione in ml/cl/oz
- Dosaggi in Free Pouring e Jigger Skills
- Tecniche di preparazione Internazionali
- Cocktail I.B.A. e tendenza
- Fermentazione e Distillazione
- Principali distillati nella miscelazione
- Liquori ed Amari
- Vermouth e Vini
- L'Invecchiamento
- Impostazione della bottigliera e studio delle etichette
- Tecniche di Working Flair
- Tecniche di Vendita
- Impostazione del CV e gestione di un colloquio
- HACCP (Manipolazione Alimenti e Bevande)
- Celiachia ed Intolleranze Alimentari

| **LISTINO** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| € 1260,00 | | | | |

**Alloggio incluso gratuitamente per i residenti fuori regione.**