

Numero dei destinatari: 10 persone **Durata:** 40 ore (n.28 ore in aula e n. 12 di Project Work).

Partecipazione GRATUITA

[Vedi locandina dettagliata con modalità di iscrizioni al corso](#)

CONTENUTI:

Presentazione percorso e patto formativo

Ente Bilaterale: contenuti, scopi e funzioni

IL BANCO BAR

Allestimento e preparazione del banco bar; gli strumenti e attrezzature

CAFFETTERIA

La preparazione dell'espresso, la preparazione del cappuccino, il latte e i vari tipi di latte usati al bar

I DISTILLATI

Gin, Rum, Vodka, Tequila, Brandy, Whisky – I Liquori: Vermouth, Bitter, Amari.

LE TECNICHE DI PREPARAZIONE E MISCELAZIONE DEI COCKTAIL

Shaking, stirring, mixing & straining, muddler build e frozen

La preparazione dei cocktail più conosciuti: Frozen Drinks, Smoothies, Analcolici e Aperitivi.

AULE

Le lezioni si svolgeranno in aula/sala dotata di:

Banco bar; postazione per ristorazione; tovaglie, posateria, stoviglieria, bicchieri e quant'altro necessario per le esercitazioni pratiche; lavabicchieri, macchina da caffè, macinadosatore, autoclave; attrezzature per poter svolgere lezioni teoriche, utilizzando lavagne a fogli mobili e slide visualizzate attraverso il videoproiettore.