Cocktail per i bar

INIZIO CORSO: lunedì 12 giugno 2023

durata: 8 ore

Prezzo: 262,30 € (215,00 € + IVA)

L’offerta di cocktails e long drinks può rivelarsi la chiave di volta per dare ulteriore slancio ad un bar, specialmente se si ha la piena padronanza delle principali tecniche, anche coreografiche, che consentono di preparare questi prodotti. **Un corso pratico ed efficace per ampliare l’offerta del proprio locale, con particolare attenzione alla gestione del banco bar e alle tecniche di comunicazione con il cliente.**

Obiettivi:

Il corso si configura come un avvicinamento alla miscelazione che permetterà ai partecipanti di conoscere e realizzare alcuni tra i cocktail più famosi. Saranno altresì fornite indicazioni per la corretta gestione di una postazione bar professionale.

Contenuti:

• L’attrezzatura
• Le guarnizioni
• Tecniche di dosaggio con jigger
• La tecnica build on ice
• La tecnica stir and strain
• Pratica delle due tecniche
• La tecnica shake and double strain
• Pratica delle due tecniche
• La classificazione dei cocktails (aperitivo e dopocena)
• Considerazioni sull’account

Il costo del corso è totalmente finanziato dall’Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Lunedì 12 giugno 2023
dalle ore 14.30 alle ore 18.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 5 giugno 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto a chi ha frequentato il corso barman base o a barman professionisti.