Le basi del bartending Mixology e Bartending

INIZIO CORSO: mercoledì 26 marzo 2025

durata: 24 ore

Prezzo: 701,50 € (575,00 € + 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 diventare un barman qualificato o ampliare l’offerta del proprio locale, con particolare attenzione alla gestione del bar e delle tecniche di comunicazione.**

Obiettivi:

Il corso, che completa il corso barman base, si propone di fornire le conoscenze avanzate nella preparazione di cocktails, illustrando nuove tecniche di lavoro all'avanguardia, come la Molecular Mixology, Smoothie, Centrifughe, prodotti home made e altre tecniche innovative per eseguire nuove generazioni di Cocktail, al fine di essere sempre aggiornati su prodotti e loro sviluppo nel mercato.

Contenuti:

• New golden era, protagonisti, bartenders, locali (esempi e spunti del nuovo modo di miscelare, con collegamenti al passato)
• Attrezzature professionali per le nuove tecniche di miscelazione e restyling dei vintage tools.
• I vari stili di miscelazione (un indagine sui metodi di miscelazione legati allo stile e all'ospitalità)
• Miglioramento delle tecniche di base
• Nascita e sviluppo della Molecular mixology
• Tecniche base di molecular mixology
• Home-made, leggi italiane ed extra italia
• Tecniche home-made di base
• Fisica e chimica del bartending
• Prove pratiche di miscelazione
• Gestione avanzata bar, gestione e studio della cocktail list, tecniche di comunicazione.

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi 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.

Al fine di garantire l' accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Mercoledì 26 marzo 2025
dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 19 marzo 2025

Destinatari:

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