Il futuro dei cocktail: analcolici e low alcohol

INIZIO CORSO: lunedì 16 novembre 2026

durata: 8 ore

In un contesto in continua evoluzione, il **settore delle bevande** sta vivendo una trasformazione significativa, con **un crescente interesse per cocktail analcolici e low alcohol.** Questo corso è progettato per esplorare le tendenze emergenti, le **tecniche di preparazione** e l'importanza di una cultura del consumo responsabile, vi darà anche una panoramica completa su tutte le referenze zero alcohol presenti sul mercato italiano, con prove pratiche di drink e degustazione.

Obiettivi:

• Comprendere il panorama attuale delle bevande analcoliche e low alcohol
• Analizzare il cambiamento delle preferenze dei consumatori, con particolare attenzione alle generazioni Z e Millennials
• Approfondire le tecniche di preparazione di cocktail analcolici e low alcohol, esplorando ingredienti e abbinamenti innovativi
• Sviluppare una consapevolezza sulle pratiche sostenibili nel settore delle bevande

Contenuti:

• Introduzione al concetto di Twist on Classic
• Storia e evoluzione dei cocktail analcolici
• Introduzione al Trend Analcolico
• Analisi del mercato: statistiche e previsioni di crescita
• Motivazioni dei Consumatori
• Cambiamento nelle percezioni sociali riguardo al consumo di alcohol
• Ingredienti e Preparazione
• Tecniche di miscelazione di cocktail analcolici e low alcohol
• Mocktail e Ricette Innovative, creazione di drink innovativi
• Discussione su pratiche sostenibili nella produzione e distribuzione delle bevande
• Previsioni future: come adattarsi alle esigenze dei consumatori in evoluzione

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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “De Minimis”.

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

Lunedì 16 novembre 2026
dalle ore 14.30 alle ore 18.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 9 novembre 2026

Destinatari:

Questo corso è ideale per bartender, ristoratori, appassionati di mixology e chiunque desideri approfondire le proprie conoscenze nel settore delle bevande low e zero alcohol.