



I Nostri Corsi

SH
Education
& Consulting

ABC - Corso Bartender Base



Durata & Orari

6 gg - 42 h
10:00-13:00/14:00-18:00

Caratteristiche

Teorico/pratico

Requisiti di accesso:

Nessuno

Riconoscimenti

Attestato di frequenza

DESCRIZIONE

Il bartender secondo la personale interpretazione di **Federico Tomasselli**.

Il corso intende fornire ai partecipanti strumenti e tecniche per interpretare e presidiare con successo il ruolo del bartender in chiave contemporanea. È fortemente indirizzato a coloro che intendono iniziare questa professione o che hanno iniziato da poco a lavorare nella Bar Industry.

www.sviluppohoreca.it

PROGRAMMA

Di seguito una parte del programma, tra aneddoti da bar e tecniche di miscelazione.

Distillati, liquori e vini speciali: il loro utilizzo nella miscelazione dei cocktail.

- **Bicchieri**
- **Unità di misurazione ML vs CL**
- **Free Pouring e l'utilizzo del Jigger**
- **Bar Equipment Pratica banco bar ad ogni lezione.**

La figura del Bartender ed i cenni storici sulla nascita della miscelazione.

- **Il ghiaccio**
- **I cocktail**
- **Bar Set Up**
- **Garnish**

Il corso "ABC - Corso Bartender Base" prevede la pratica banco bar ad ogni lezione.

Per consentire ai partecipanti di mettere in pratica quanto appreso in aula, sarà possibile svolgere brevi stage operativi durante gli eventi che si terranno nella sede di Roma di **Sviluppo Horeca**.

L'ISCRIZIONE AL CORSO COMPRENDE:

- Welcome Kit;
- Una visita guidata presso la fabbrica della Pallini Spa di Roma, storica azienda romana produttrice di spirits.

Per maggiori info:
mail:
consulting@sviluppohoreca.it
tel: +39 348 390 7113

Per maggiori info:
mail:
consulting@svilupphoreca.it
tel: +39 348 390 7113



SH
Education
& Consulting

