

Corso: **MIXOLOGY: IL BERE DI TENDENZA**

Codice: P-24-RIST/3/2

Novembre 2024

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Mercoledì 20/11/2024	19:00 - 22:00 (3.00 ore)	Presentazione del corso WORK STATION E STRUMENTI BARMAN/DISTILLATI E LIQUORI - Descrizione della postazione di lavoro e della figura del Barman. prove pratiche individuali - Descrizione degli alcolici e analcolici e delle varie tecniche di miscelazione Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 22/11/2024	19:00 - 22:00 (3.00 ore)	I COCKTAIL CLASSICI E LE RIVISITAZIONI (prima parte) - I grandi classici, la storia e le nuove tendenze: dai cocktail classici, alla diffusione degli speakeasy ai bar monotematici - Prove pratiche individuali - il Food Pairing : dal breakfast al brunch Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Mercoledì 27/11/2024	19:00 - 22:00 (3.00 ore)	I COCKTAIL CLASSICI E LE RIVISITAZIONI (seconda parte) - I grandi classici, la storia e le nuove tendenze: dai cocktail classici, alla diffusione degli speakeasy ai bar monotematici - Prove pratiche individuali - il Food Pairing : dal breakfast al brunch Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 29/11/2024	19:00 - 22:00 (3.00 ore)	COCKTAILS SPARKLING E SOUR - Cocktail realizzati con succo, centrifugato o frullato di frutta e spumante - Espressioni alcoliche sweet and sour - Prove pratiche individuali Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR

Totale ore Mese: 12

Dicembre 2024

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Mercoledì 04/12/2024	19:00 - 22:00 (3.00 ore)	I cocktail caraibici: - I famosi cocktail pestati dalla tradizione Tiki ai Rum cocktail - Mug (bicchieri tiki in ceramica) con frutta - Le decorazioni Tiki (ombrellini, carta stampata sotto mug e fiori) - Prove pratiche individuali Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 06/12/2024	19:00 - 22:00 (3.00 ore)	I cocktail analcolici alla frutta - I cocktail analcolici adatti ad ogni stagione dell'anno - Frullati, centrifugati, estratti a freddo - Prove pratiche individuali Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Mercoledì 11/12/2024	19:00 - 22:00 (3.00 ore)	Wellness to drink - La nuova tendenza del bere salutare - Drink innovativi a base di frutta e verdura - Flower Mixology - Prove pratiche individuali - Consegna attestati di fine corso Docente: ANGELO BORRILLO	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 13/12/2024	19:00 - 22:00 (3.00 ore)	Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR

Totale ore Mese: 12

Le lezioni si terranno presso le seguenti sedi:

C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa
VIA PETRARCA, 22, 47838 Riccione (RN)

Riferimenti

Sede operativa Cescot Sede principale - Via C. Clementini, 31, 47921 Rimini (RN)

Tutor BULDRINI CRISTINA - Tel. 0541441919 - Email cristina@cescot-rimini.com