



Scuola di impresa della
CONFESERCENTI
FEDERAZIONE DI RIMINI



MIXOLOGY: IL BERE DI TENDENZA

Per chi vuole specializzarsi nel mondo del "bere miscelato" tra tradizione e nuove tendenze.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso permette di specializzarsi nel mondo dei cocktail da proporre all'interno dei propri locali o per passione personale. Un vero e proprio giro del mondo, con occhi sempre attenti ai cocktail che hanno fatto la storia del bere miscelato ma anche alla scoperta delle tecniche e degli stili più moderni e ricercati. Conoscere l'arte del bere miscelato - tecniche, attrezzature e prodotti - è fondamentale per proporre non solo un drink ma tutto quello che c'è dentro al bicchiere: una storia intrigante, un lavoro, il piacere della convivialità.

CONTENUTI

Workstation

- Postazione di lavoro ottimale e attrezzature
- Ingredienti, descrizione degli alcolici e analcolici
- Varie tecniche di miscelazione

I cocktail classici e le rivisitazioni

- I grandi classici, dell'American bar
- Il Food Pairing al Breakfast e al Brunch

I cocktail sparkling e sour

- Cocktail realizzati con succo, centrifugato o frullato di frutta e spumante
- Espressioni alcoliche *sweet and sour*

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)

I cocktail analcolici alla frutta

- I cocktail analcolici adatti ad ogni stagione dell'anno
- Frullati, centrifugati, estratti a freddo

Wellness to drink

- La nuova tendenza del bere salutare
- Drink innovativi a base di frutta e verdura
- Flower Mixology

DOCENTI: Angelo Borrillo - Lorenza Morea

DURATA: 24 ore - dal 20 novembre 2024

FREQUENZA: mercoledì e venerdì

ORARIO: dalle 19:00 alle 22:00

SEDE DEL CORSO:

C.R.D.D. - Via Petrarca 22, Riccione

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgono in una sala bar dove i partecipanti potranno sperimentare direttamente le nuove tecniche con l'utilizzo di attrezzatura professionale, sotto la guida di barman esperti

MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna.
- Dispensa sui diversi argomenti del corso.

ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

- Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (tirocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali)

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/, accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31. Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 390,00 (Iva inclusa)

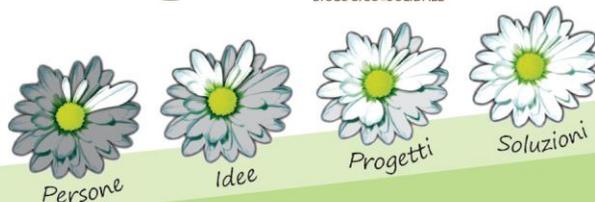
€ 350,00 (per soci Confesercenti e Zenta de Borg)

Il corso è organizzato con:

PARTNER:



IN COLLABORAZIONE CON:



Cescot S.c.a.r.l.

Centro Sviluppo, Commercio, Turismo e Servizi

Via Clementini n. 31 - 47921 - Rimini (RN)

tel 0541 441911 - fax 0541 22260 - skype: cescotrimini

www.cescot-rimini.com

