

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

Codice: P-25-RIST/3/1

Febbraio 2025

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Giovedì 27/02/2025	18:30 - 21:30 (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	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR

Totale ore Mese: 3

Marzo 2025

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Martedì 04/03/2025	18:30 - 21:30 (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	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Martedì 11/03/2025	18:30 - 21:30 (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	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Giovedì 13/03/2025	18:30 - 21:30 (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	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Martedì 18/03/2025	18:30 - 21:30 (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	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Giovedì 20/03/2025	18:30 - 21:30 (3.00 ore)	I cocktail analcolici alla frutta - I cocktail analcolici adatti ad ogni stagione dell'anno - Frullati, centrifugati, estratti a freddo - Flower Mixology - Prove pratiche individuali Docente: ANGELO BORRILLO	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Martedì 25/03/2025	18:30 - 21:30 (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 - Docente: ANGELO BORRILLO	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Giovedì 27/03/2025	18:30 - 21:30 (3.00 ore)	ripasso argomenti trattati - verifica finale scritta e pratica - consegna attestati Docente: ANGELO BORRILLO	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR

Totale ore Mese: 21

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