



I COCKTAIL MONDIALI

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
- Le proposte di speakeasy e bar monotematici (gin corner, vermouth bar, ecc...)

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
- I batidos alla frutta
- 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
- Energy drink, sport drink, drink ipocalorici, drink naturali

DURATA 20 ore dal 23 marzo

FREQUENZA : mercoledì e giovedì

ORARIO dalle 19 alle 23

SEDE DEL CORSO:

HOTEL VIENNA – Viale Regina Elena 11 - Rimini

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 Angelo Borrillo, Barman e consulente in Food&Beverage.

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.

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 340,00 (Iva inclusa)

€ 300,00 (per soci Confesercenti e Zenta de Borg)

Il corso è organizzato in collaborazione 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



UNI EN ISO
9001:2015