



# BARTENDING: L'ARTE DELLA MIXOLOGY

## CORSO GRATUITO

### OBIETTIVI

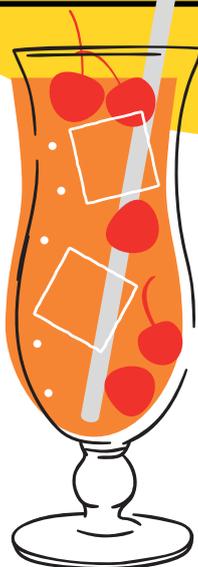
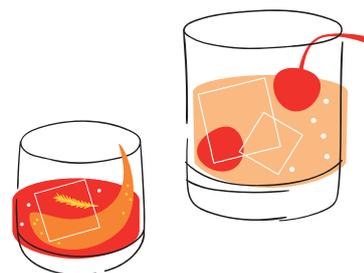
Il corso intende fornire una base teorica su cocktail, liquori, distillati; pratiche organizzative, elementi di merceologia, attività di mixology, al fine di sviluppare sicurezza e capacità di gestire le richieste del cliente.

Formazione di una persona preposta alla preparazione e presentazione di cocktail e long drink e al loro servizio. Attenta alle esigenze del cliente, svolge la propria attività con creatività, precisione e tenendo conto di nozioni fondamentali sull'attività organizzativa di un bar, sulla classificazione delle bevande e sulle tecniche specifiche di bartending.

### DURATA 200 ORE

#### PROGRAMMA CORSO

Il Bar - Organizzazione innovativa del lavoro  
Il cocktail - Introduzione  
Distillati  
Fermentati  
Mixology: costruzione di un cocktail



### Rivolto a

Giovani 16 | 29 anni NEET  
disoccupati e non iscritti ad alcun  
corso di formazione  
(scuola d'obbligo, università, corsi  
professionalizzanti)

### tipo di corso

FAD (Formazione e-learning)

### contatti

 [www.afgformazione.com](http://www.afgformazione.com)

 [afg.formazione@gmail.com](mailto:afg.formazione@gmail.com)

 +39 320 812 2876  
+39 389 695 1313

### attestato

Attestato con profitto

### indennità

ai corsisti viene corrisposto 1 euro  
per ogni ora di corso svolta