



BARTENDING: L'ARTE DELLA MIXOLOGY

CORSO GRATUITO

OBIETTIVI

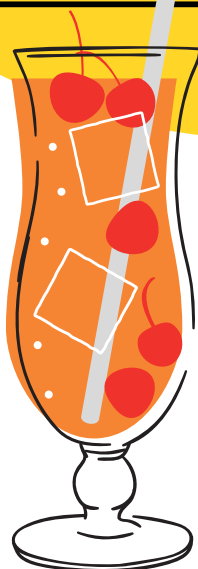
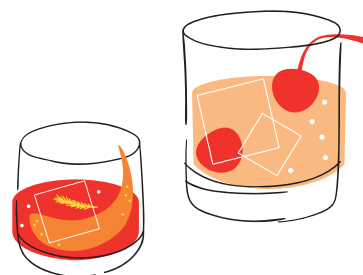
Il corso intende fornire una base teorica su cocktail, liquori, distillati; pratiche organizzative, elementi di merceologia, attività di mixology, al fine di sviluppare sicurezza e capacità di gestire le richieste del cliente.

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

 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