

PROGRAMMA CORSO "AMERICAN BAR"

1. L'interazione con il cliente, tecniche di vendita e norme comportamentali
2. L'American Bar e altre tipologie di Bar
3. Metodi di lavoro a confronto: il Metodo Americano e quello Classico
4. Studio e utilizzo dell'attrezzatura professionale
5. Il Bar Setup (organizzazione del banco bar)
6. Tecniche di versaggio: libero, controllato e veloce
7. Le Unità di Misura: centilitri e once
8. Merceologia e studio dei prodotti
9. Tecniche di costruzione dei Cocktails
10. Ricette dei Cocktails
11. Degustazione e analisi organolettica dei drinks
12. Speed Working (preparazione simultanea di più drinks)
13. Flair e pratica di Working Flair
14. Dispensa e Ricettario Cocktail Fashion

Durata: 40 ore serali distribuite in 10 Lezioni

Orario: dal Lunedì al Giovedì 20:00 – 24:00

Massimo 2 partecipanti

Compresi nel prezzo: Dispensa Didattica – Ricettario Cocktails IBA – Dispensa Merceologica



Via Tevere, 19 56011 – CALCI (Pisa) – ITALY
Cell. 338.91.54.277

www.newcocktailstyle.com

info@newcocktailstyle.com