



CORSO AVANZATO

Corso di elevata specializzazione idoneo a sviluppare il metodo di miscelazione e capace di progettare e costruire bevande miscelate. Consente di imparare come si fanno le preparazioni più complesse di cocktail e long drink. Verranno analizzate le varie famiglie dei cocktail internazionali, rivisitate ed attualizzate con nuove tecniche propositive.

Trattasi di un percorso formativo di carattere prevalentemente pratico, rivolto a coloro che hanno già frequentato i corsi da noi organizzati e che desiderano lavorare come barista, barman e bartender.



1^A LEZIONE

Metodo di miscelazione per progettare, preparare, formulare, costruire cocktail innovativi e attuali. Realizzazioni di bevande con la tecnica di sferificazione.

Caratterizzazione di caffè e cappuccini elaborati.

Esercitazione pratica.



2^A LEZIONE

Applicazione del metodo di miscelazione per l'elaborazione di bevande nell'area pre-dinner, after-dinner, long-drink.

Cenni di intaglio di frutta per la composizione di decorazioni per cocktail.

Esercitazione pratica.



3^A LEZIONE

Utilizzazione del metodo per la preparazioni innovativa di: Sparkling wine cocktail, champagne cocktail, fizz, collins, frozen.

Esercitazione pratica.



4^A LEZIONE

Sviluppo del metodo nella preparazione di: Richey, coobler, hottoddy, grog, flip, sangria, cup-spumanti.

Esercitazione pratica.



5^A LEZIONE

Cocktail Competition.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

Contatti:

Dott.ssa Maria Cristina Pantanelli
Resp. Formazione e Progetto formativo
formazione@fipe.it

Maestro Pierluigi Cucchi
Docente corsi di formazione
pierluigi.cucchi@gmail.com