



# ACCADEMIA



## MOLECULAR MIXOLOGY

- **DURATA** 8 gg 16 ore 2 ore al di
- **OBIETTIVO** Apprendere nuove tecniche Old Style per portare il bartender ad un livello superiore, unendo il saper bere con il cibo e l'arte della solidificazione dei drink elevandosi alla qualifica di BARCHEF
- **TIPOLOGIA DEL CORSO** Teorico Pratico.
- **DESTINATARI** Tutti coloro che hanno già seguito un corso di american bar e per coloro che sono interessati all'avvicinamento al mondo della miscelazione e miscelazione molecolare. (preparazione valutata dai nostri trainers)
- **PROGRAMMA DIDATTICO** Preparazione e apprendimento di nuove tecniche con l'utilizzo di spume alcoliche, analcoliche e gelatine. Approfondimento di metodologie di lavoro che non sia soltanto la preparazione di drink.
- Sconti per: Minorenni\*, studenti, disoccupati

\*per i minori che vogliono partecipare al corso è richiesta autorizzazione scritta dei genitori

**COMPRESA NELLA QUOTA DI PARTECIPAZIONE RILASCIO CERTIFICATO HACCP**  
PER TUTTI I PARTECIPANTI SIMPATICO OMAGGIO

Accademia del Caffè, Via Idrovore della Magliana 149, 00148 Roma

[accademiadelcafferoma@gmail.com](mailto:accademiadelcafferoma@gmail.com)

[accademiadelcaffè@anticocafferoma.com](mailto:accademiadelcaffè@anticocafferoma.com)

Tel 3465769287

