



ACCADEMIA



AMERICAN BAR ADVANCED

- **DURATA** 10 gg 40 ore 4 ore al di
- **OBIETTIVO** Formare in modo altamente professionale persone che hanno già basi per poter approcciare al mondo dell'american bar e del cocktail in genere da protagonista in modo da padroneggiare la professione sia a livello teorico e sul luogo di lavoro che sia esso un lavoro qualitativo e quantitativo.
- **TIPOLOGIA DEL CORSO** Teorico pratico, in quanto si ha una postazione altamente professionale per ognuno dei partecipanti. Durante lo svolgimento del corso si utilizzeranno tutti gli strumenti normalmente in dotazione ad un bartender.
- **DESTINATARI** Tutti coloro che hanno già seguito un corso di american bar base (preparazione valutata dai nostri trainers)
- **PROGRAMMA DIDATTICO**
 - Approfondimento professionale del settore merceologico.
 - Studio della produzione liquori e tecniche di distillazione.
 - Tecniche per la realizzazione di più cocktail in contemporanea.
 - Utilizzo del ghiaccio nella preparazione dei cocktail, cenni sanitari sul ghiaccio, visita guidata alla fabbrica del ghiaccio.
 - Introduzione al flair.
- **Sconti per** Minorenni*, studenti, disoccupati

-
- Diploma SI
 - Dispensa SI
 - Divisa SI
 - Esame SI

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

CORSI CERTIFICAZIONE HACCP
PER TUTTI I PARTECIPANTI SIMPATICO OMAGGIO

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

accademiadelcafferoma@gmail.com

accademiadelcaffè@anticocafferoma.com

Tel 3465769287

