

CAMPARI ACADEMY



Il programma completo,
gli obiettivi e i docenti di
Be BARTENDER 3.0,
il corso di Campari Academy

Be BARTENDER 3.0



Trainer: **CAMPARI ACADEMY TRAINER**

Descrizione

Se nella miscelazione cerchi sempre una soluzione innovativa, ma senza allontanare lo sguardo dal passato, questo è il corso adatto a te. Potrai modificare il classico concetto di drink, sperimentare nuove strutture e consistenze e utilizzare tecniche di preparazione che fondono il passato con il futuro.

Corso composto da tre moduli.

Obiettivi

Durante il percorso formativo analizzeremo e realizzeremo preparazioni homemade, dagli sciroppi ai liquori passando per spume e sode, con le quali daremo vita alle nostre rivisitazioni: Twist on Classic.

Programma

- Twist On Classic
- Homemade
- Drink Cost
- La texture
- Sciroppi & Premix
- Shrub, Sherbet e Cordial
- Sode & Spume
- Bitter
- Alcolati e liquori
- Velvet e aree
- Sferificazione
- Affumicatura
- Barrel Aging
- Roner

Struttura

Moduli didattici

1 Modulo Didattico

Monosettimanale

Struttura modulo

Durata:
40 ore

Frequenza: 5 giorni per 8 ore
Dal Lunedì al Venerdì

Orari

Mattina:
dalle 9:30 alle 13:30

Pomeriggio:
dalle 14:30 alle 18:30

www.campariacademy.it

BEVI RESPONSABILMENTE