

CAMPARI ACADEMY



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

Be BARTENDER TOGETHER



Trainer: **CAMPARI ACADEMY TRAINER**

Descrizione

I moduli di Be Bartender 1.0, Be Bartender 2.0 e Be Bartender 3.0, insieme. Un percorso completo per scoprire il mondo degli spirits, della miscelazione e dei drink in ogni sfaccettatura.

Obiettivi

Imparerai a padroneggiare ricette e tecniche di miscelazione, dai classici senza tempo ai Twist On Classic. Conoscerai approfonditamente la scienza del bartending, ma anche la storia e il servizio in sala. Ogni aspetto di questo mondo sarà analizzato nel dettaglio.

Struttura

Moduli didattici

3 Moduli Didattici
3 Livelli di Formazione

120 ore totali/15 giorni
3 Settimane

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

Programma

Be BARTENDER 1.0

- Chi è il Bartender?
- Set-Up
- Tools
- Bicchieri
- Barback & HACCP
- Frutta e Garnish
- Il servizio in sala
- Pouring
- Merceologia
- Tecniche di preparazione
- Il gusto
- La struttura dei cocktail
- Bilanciamento
- Ricette classiche

Be BARTENDER 2.0

- Tecniche di degustazione
- Velocità
- Merceologia avanzata
- I Punch
- Ghiaccio e termodinamica
- Fizz, Fixie, Daisy & Toddy
- Il cocktail e il bitter
- Pre-proibizionismo
- Proibizionismo
- European Mixology
- Italian Classic
- Tiki Era
- Contemporary Classic
- Modern Classic
- Low ABV

Be BARTENDER 3.0

- 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

www.campariacademy.it