
- Cocktail (Storia e regole generali, alcolici, esotici, analcolici...)
- Ingredienti e preparazioni (Distillati e modifiche, liquori, ghiaccio, shaker, decorazioni, mixing glass, organizzare un cocktail party)
- Nozioni per veri professionisti (Le attrezzature del miglior bar, l'addetto alla somministrazione ed al servizio, l'igiene dell'ambiente e degli alimenti come e dove creare una caffetteria o un american bar)

DESTINATARI

Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire le conoscenze teoriche e le competenze pratiche necessarie per diventare dei professionisti del settore.

OFFERTA; prezzi, costi e condizioni

- I costi sono indicativi in quanto personalizzabili in funzione della durata, del periodo di stage e della disponibilità.
- Sono disponibili BORSE DI STUDIO

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PER ISCRIZIONI, CONTATTACI SUBITO! [Chiudi](#)