



WORKSHOP

## WORKSHOP DI BARTENDING COCKTAILS - PREPARARLI CON ARTE

con i trainer della DIAMOND BARTENDING GROUP

Tra i temi trattati, la distinzione dei differenti distillati utilizzati nella preparazione dei cocktail e le loro principali regole di miscelazione, l'utilizzo degli strumenti nella preparazione di un cocktail, i differenti bicchieri di servizio e il corretto utilizzo del ghiaccio. E ancora, come muovere i primi passi verso il complesso mondo del Working Flair, l'arte utilizzata dai barman più esperti per trasformare in uno spettacolo la preparazione di un cocktail attraverso incredibili movimenti intrecciati e liberazione in volo di bottiglie e strumenti. Per chi partecipa alle lezioni sono a disposizione per la consultazione libri dedicati all'incredibile mondo dei cocktail dalle origini dei nomi alla loro storia fino ai giorni nostri

### LEZIONI PER SINGOLE TEMATICHE

Un partecipante Euro 90,00

Due partecipanti Euro 50,00 a persona

Tre partecipanti Euro 40,00 a persona

Oltre, fino a sei partecipanti Euro 35 a persona

(gli importi non comprendo costo interprete se richiesto)

### CORSO BASE

durata 52 ore

### CORSO AVANZATO

durata 30 ore

informazioni e programmi su richiesta- quotazione in relazione al numero dei partecipanti

