

# MIXOLOGY: IL BERE DI TENDENZA

Per chi vuole specializzarsi nel mondo del "bere miscelato"  
tra tradizione e nuove tendenze.

## PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso permette di specializzarsi nel mondo dei cocktail da proporre all'interno dei propri locali o per passione personale. Un vero e proprio giro del mondo, con occhi sempre attenti ai cocktail che hanno fatto la storia del bere miscelato ma anche alla scoperta delle tecniche e degli stili più moderni e ricercati. Conoscere l'arte del bere miscelato - tecniche, attrezzature e prodotti - è fondamentale per proporre non solo un drink ma tutto quello che c'è dentro al bicchiere: una storia intrigante, un lavoro, il piacere della convivialità.

## CONTENUTI

### Workstation

- Postazione di lavoro ottimale e attrezzature
- Ingredienti, descrizione degli alcolici e analcolici
- Varie tecniche di miscelazione

### I cocktail classici e le rivisitazioni

- I grandi classici, dell'American bar
- Il Food Pairing al Breakfast e al Brunch

### I cocktail sparkling e sour

- Cocktail realizzati con succo, centrifugato o frullato di frutta e spumante
- Espressioni alcoliche *sweet and sour*

### I cocktail caraibici

- I famosi cocktail pestati dalla tradizione Tiki ai Rum cocktail
- Mug (bicchieri tiki in ceramica) con frutta
- Le decorazioni Tiki (ombrellini, carta stampata sotto mug e fiori)

### I cocktail analcolici alla frutta

- I cocktail analcolici adatti ad ogni stagione dell'anno
- Frullati, centrifugati, estratti a freddo

### Wellness to drink

- La nuova tendenza del bere salutare
- Drink innovativi a base di frutta e verdura
- Flower Mixology

**DOCENTI:** Angelo Borrillo - Lorenza Morea

**DURATA:** 24 ore dal 04 marzo 2024

**FREQUENZA:** lunedì e giovedì

**ORARIO** dalle 19:00 alle 23:00

### SEDE DEL CORSO:

C.R.D.D. - Via Petrarca 22 - Riccione

## METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgono in una sala bar dove i partecipanti potranno sperimentare direttamente le nuove tecniche con l'utilizzo di attrezzatura professionale, sotto la guida di barman esperti

## MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna.
- Dispensa sui diversi argomenti del corso.

## ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

## ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

- Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (firocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali)

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

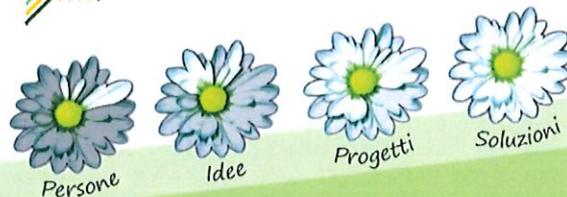
- **Iscrizioni online:** cerca il corso su [www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/](http://www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/), accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31.

## QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 390,00 (Iva inclusa)

€ 350,00 (per soci Confesercenti e Zenta de Borg)

Il corso è organizzato in collaborazione con:



**Cescot S.c.a.r.l.**  
Centro Sviluppo, Commercio, Turismo e Servizi  
Via Clementini n. 31 - 47921 - Rimini (RN)  
tel 0541 441911 - fax 0541 22260 - skype: cescotrimini

[www.cescot-rimini.com](http://www.cescot-rimini.com)

