

# Destination Bartender 30h

con possibilità di inserimento lavorativo

**infap**  
ISTITUTO NAZIONALE FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO PROFESSIONALE



**CORSO  
HACCP**  
REGIONE LAZIO  
IN OMAGGIO

**LIBRO  
I cocktail  
mondiali IBA**  
+ KIT INCLUSI



- La figura del Barman
- Le diverse tipologie di bar
- L' attrezzatura
- I bicchieri
- Le tecniche di miscelazione
- Le tecniche di versaggio
- La distillazione
- Merceologia ( i distillati, i liquori, la birra, il vino, il caffè, il tè )
- I cocktails I.B.A. ( i 77 cocktails ufficiali internazionali )
- Primi passi verso il flair
- Craft flair ( costruzione di un cocktail con la tecnica craft)
- Masterclass di Mixology (trasformazione di un liquido in solido, creazione di un velluto, affumicatura, arie, profumazioni).

Il corso avrà una durata di 5 giorni per un totale di 30 ore e terminerà con un test finale.