



## **MIXOLOGY ADVANCED**

*I segreti e le basi per muovere i primi passi nel mondo del bere miscelato*

N° LEZIONE	PROGRAMMA
1	TEORIA Il professionista del drink, come trasformare una passione in un lavoro Attrezzature, bicchieri e accessori Il set up di una postazione di lavoro: come organizzare al meglio gli spazi
	PRATICA Pouring and measures: by the eye and perfect pouring
2	TEORIA L'algebra del drink: alcool (cosa dice la legge) e dosi di servizio consigliate Principali differenze tra i prodotti del bar: fermentati, distillati e liquori, soft drink Com'è composto un cocktail: suddivisione dei drink in base al gusto e all'ora del servizio
	PRATICA Free Test pouring Tecniche di lavoro a confronto: build, mix and shake
3	TEORIA DNA di un distillato: distillazione continua e discontinua, categorie e differenziazione tra distillati, Invecchiamento
	COCKTAIL Americano, Negroni, Spritz, Long Island Iced Tea, Mojito
4	TEORIA Gin, Vodka e Grappa
	COCKTAIL Old Fashioned, Manhattan, Martini e le loro varianti
5	TEORIA Whisky e Whiskey
	COCKTAIL Daiquiri, Margarita, Whiskey Sour
6	TERORIA Brandy, Cognac e Armagnac
	PRATICA Costruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità
7	TERORIA Tequila, Mezcal
	PRATICA Costruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità
8	TERORIA Rum e Cachaça
	PRATICA Speed round: introduzione di tempi massimi di lavorazione
9	TERORIA I liquori: come, dove, quando e perché
	PRATICA Costruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità
10	TEST FINALE