







# **OBIETTIVI DEL PROGETTO:**

Trasformare una passione in una professione è un progetto che richiede una pianificazione attenta delle proprie capacità e competenze. Il percorso formativo fornisce le conoscenze essenziali per apprendere le tecniche base di miscelazione e per valutare le proprie abilità e competenze. Il corso è improntato sul costante dialogo tra teoria e pratica, per apprendere realizzando direttamente i cocktails in aula. Nella seconda parte del corso verrà approfondito lo studio dei principali liquori, distillati, vini aromatizzati utilizzati principalmente per la creazione di cocktails e aperitivi.

## **DURATA E FREQUENZA:**

12 lezioni da 3 ore l'una per un totale di 36 ore

## DOCENTE:

Barman Vanni Folloni

#### **ORARIO:**

20.00-23.00 tutti Lunedì e Martedì sera

#### COSTO:

€ 460,00 (iva compresa) Sconto del 10% per gli associati Confcommercio