

COCKTAIL WORKSHOP

COM ESTE CURSO, SÃO-LHE DADAS AS BASES PARA SE INICIAR NA ARTE DE BEM MISTURAR ELIXIRES.

APRENDA COM UM PROFISSIONAL DIPLOMADO AS TÉCNICAS E OS TRUQUES PARA PRODUIR E SERVIR OS COCKTAILS MAIS FAMOSOS DO MUNDO.

INCLUI

- DISPONIBILIDADE DE TODO O MATERIAL NECESSÁRIO À APRENDIZAGEM
 - MANUAL DE APOIO COM RECEITAS DE COCKTAILS
- DEGUSTAÇÃO DOS COCKTAILS PRODUZIDOS NO WORKSHOP
 - DIPLOMA

PROGRAMA

- INTRODUÇÃO (HISTÓRIA E TIPOLOGIA DE BARES E COCKTAILS);
 - REGRAS GERAIS DO BARTENDER;
 - PROCEDER ÀS OPERAÇÕES DE “MISE-EN-PLACE”;
- IDENTIFICAR O TIPO DE EQUIPAMENTO E MATERIAL DE BAR;
 - DISPOSIÇÃO E MONTAGEM DO BAR;
 - TIPOLOGIA CLÁSSICA DE:
 - ✓ Bebidas
 - ✓ Cocktails
- TÉCNICAS DE MEDIÇÃO DE CONTEÚDOS DUM COCKTAIL;
 - REGRAS DE “MIXOLOGY”;
- NOÇÕES SOBRE REGRAS DE HIGIENE E SEGURANÇA NO BAR;
 - APLICAR MÉTODOS E TÉCNICAS DO SERVIÇO DE BAR;
 - NOÇÕES DE “FLAIR BARTENDER”.