



## COCKTAIL & GIN WORKSHOP

Aprenda as técnicas e os segredos para produzir e servir os cocktails mais famosos do mundo.

Conheça o método de preparação de um Gin Perfeito e os cambiantes de sabores e aromas dos gins mais conhecidos do mercado.

Adquira as noções básicas que lhe permitirão perceber e avaliar o funcionamento de um serviço de bar, identificar os utensílios, materiais e equipamentos necessários.

### A INSCRIÇÃO INCLUI:

- Disponibilidade de todo o material necessário à aprendizagem;
- Manual de Apoio Técnico Exclusivo do Matiz, com receitas de cocktails e Gins;
- Consumo do Cocktail ou Gin produzido pelo participante e degustação de todos os Cocktails e Gins produzidos pelos restantes participantes no workshop;
  - Diploma de frequência.

### PROGRAMA

(3 a 3,5 horas)

- Introdução (Breve história e tipologia de bares);
  - Regras gerais da função de Barman;
- Identificar equipamentos e materiais utilizados na preparação de bebidas;
  - Disposição e montagem de recursos do bar : “mise-en-place”;
  - Tipologia clássica de bebidas em geral, Cocktails e Gins;
  - Técnicas de medição de conteúdos de bebidas (capitação);
    - Regras gerais de Mixologia ;
- Noções gerais sobre higiene e segurança na preparação de bebidas.

Cada participante escolhe e prepara o seu cocktail, monitorado pelo barman do Matiz. Todos os participantes assistem à preparação e degustam todos os cocktails produzidos.