Corso di Mixology Base per bartender in Diemme Academy

diemme-academy-526db347

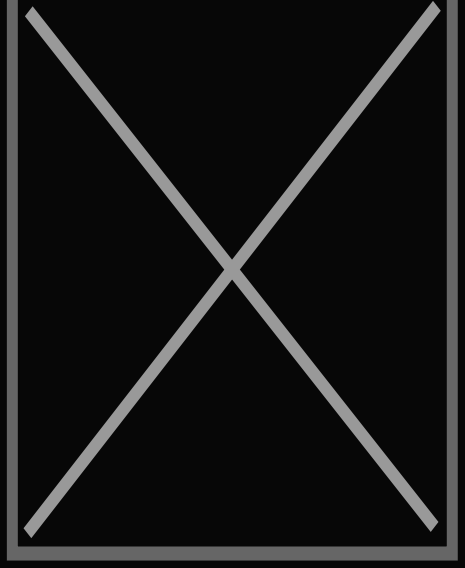
In partenza il prossimo 4 giugno presso la **Diemme Academy di Padova** il **corso professionale di Mixology Base**, dedicato sia a chi ha già un locale e intende specializzarsi nella preparazione di cocktail (dai drink classici a quelli più innovativi), sia a chi vuole avviare un'attività e si approccia per la prima volta all'appassionante mondo del bartending.

Il corso avrà una durata di **3 giorni** (orario 10:00-13:00/14:00-16:00 con light lunch incluso, per un totale di **18 ore** complessive). A tenerlo sarà il bartender professionista **Mattia Mazzon**, che svilupperà le tematiche relative ad attrezzature da lavoro, merceologia, categorie di drink e tecniche di preparazione di cocktail secondo un approccio che privilegia la pratica e che, grazie al numero ristretto di partecipanti, consente una formazione approfondita di tipo one to one.

Il programma del corso

Attrezzature da lavoro
Organizzazione del banco bar
Dosi perfette (utilizzo di metal pour e jigger)
Merceologia teorica (differenza tra distillati e liquori, studio dei principali prodotti alcolici)
Storia dei drinks più famosi
Costruzione e bilanciamento di drinks
Tecniche di preparazione dei cocktails
Categorie di drinks

[caption id="attachment_160390" align="alignleft" width="234"]



Mattia Mazzon[/caption]

Il trainer Mattia Mazzon - Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, oggi è al timone del bar del ristorante stellato Gellius di Oderzo. La sua idea di miscelazione vuole dar spazio alla creatività a 360 gradi, partendo dalla rivisitazione di drinks classici, fino alla creazione di nuove alchimie e bilanciamenti sensoriali utilizzando infusi, sciroppi, spezie, liquori preparati al momento davanti al cliente e ingredienti culinari dietro il banco del bar.

La location - Diemme Academy è il nuovo centro di formazione e sviluppo delle competenze professionali in ambito caffè e food&drinks. Nasce a Padova all'interno della sede di Diemme, storica torrefazione fondata nel 1927. Diemme Academy è una modernissima struttura di 750 mq con 5 aule didattiche, un auditorium e diverse aree studio&relax.
I corsi e i seminari qui organizzati sono rivolti sia ai professionisti del mondo bar/pasticceria/ristorazione, sia agli amatori. Sono tutti tenuti da esperti di settore e nomi illustri nel panorama food&beverage.

Corso Mixology Base
dal 4 al 6 giugno 2019
Diemme Academy
Via Battaglia, 71 - 35020 Albignasego (PD)

***Per informazioni e iscrizioni**: academy@diemmeattitude.com, 049 8713311.*