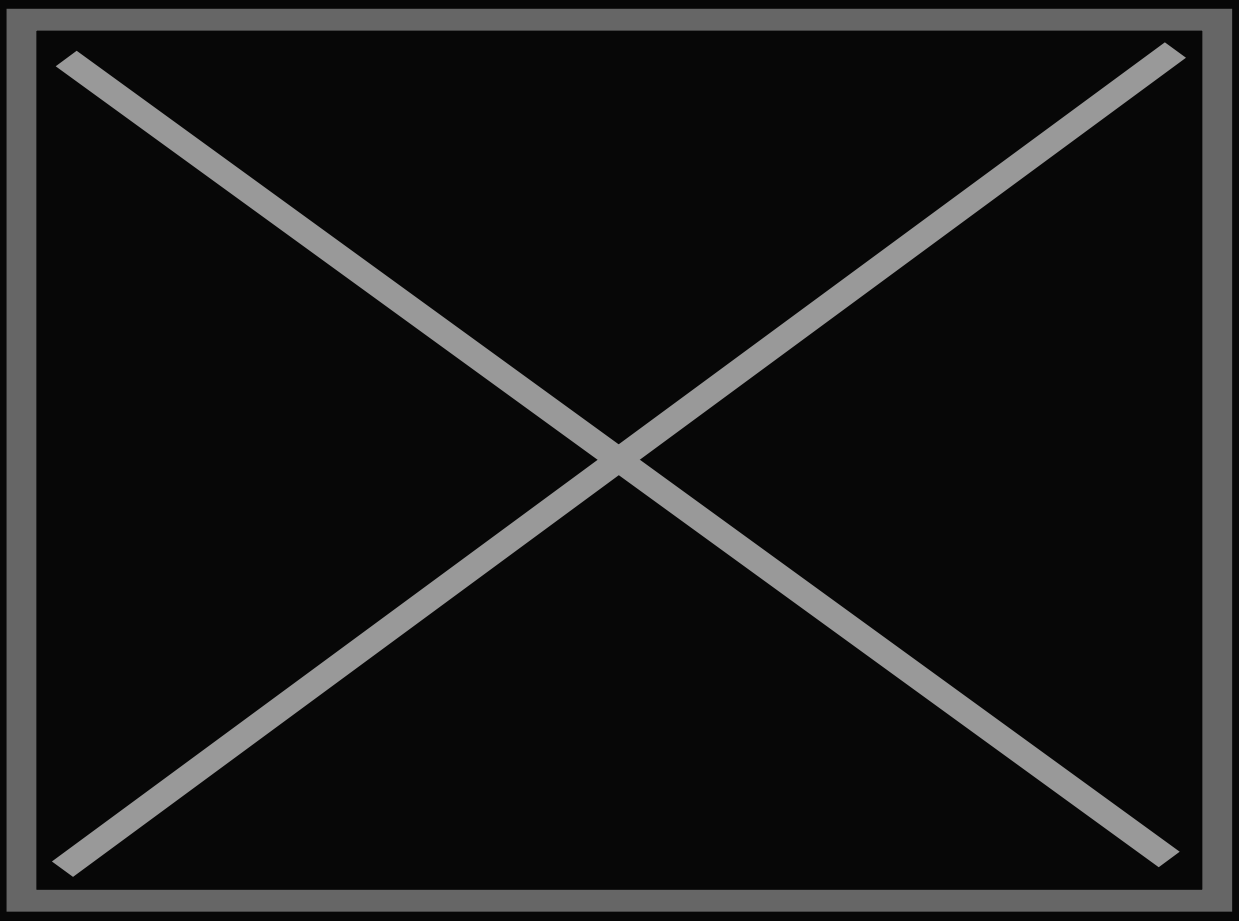
Parata di ospiti al nuovo corso in Drink Communication

cichetti-3-7665b1cf

Scorciatoie per padroneggiare il mestiere non ce ne sono, ma molte nuove risorse permettono di accelerare il percorso. Come il corso in Drink Communication. Perché di certo il successo passa anche dalla capacità di comunicare.

L'inedito corso in Drink Communication ideato dalla giornalista multimediale Nicole Cavazzuti, tra le firme più prestigiose a livello nazionale in ambito mixology nonché collaboratrice di Mixer da quasi 15 anni, non solo è originale per il tema trattato. Anche il concept è diverso dal solito: i temi saranno infatti approfonditi con gli interventi in diretta di alcuni dei bartender più accreditati d'Italia.

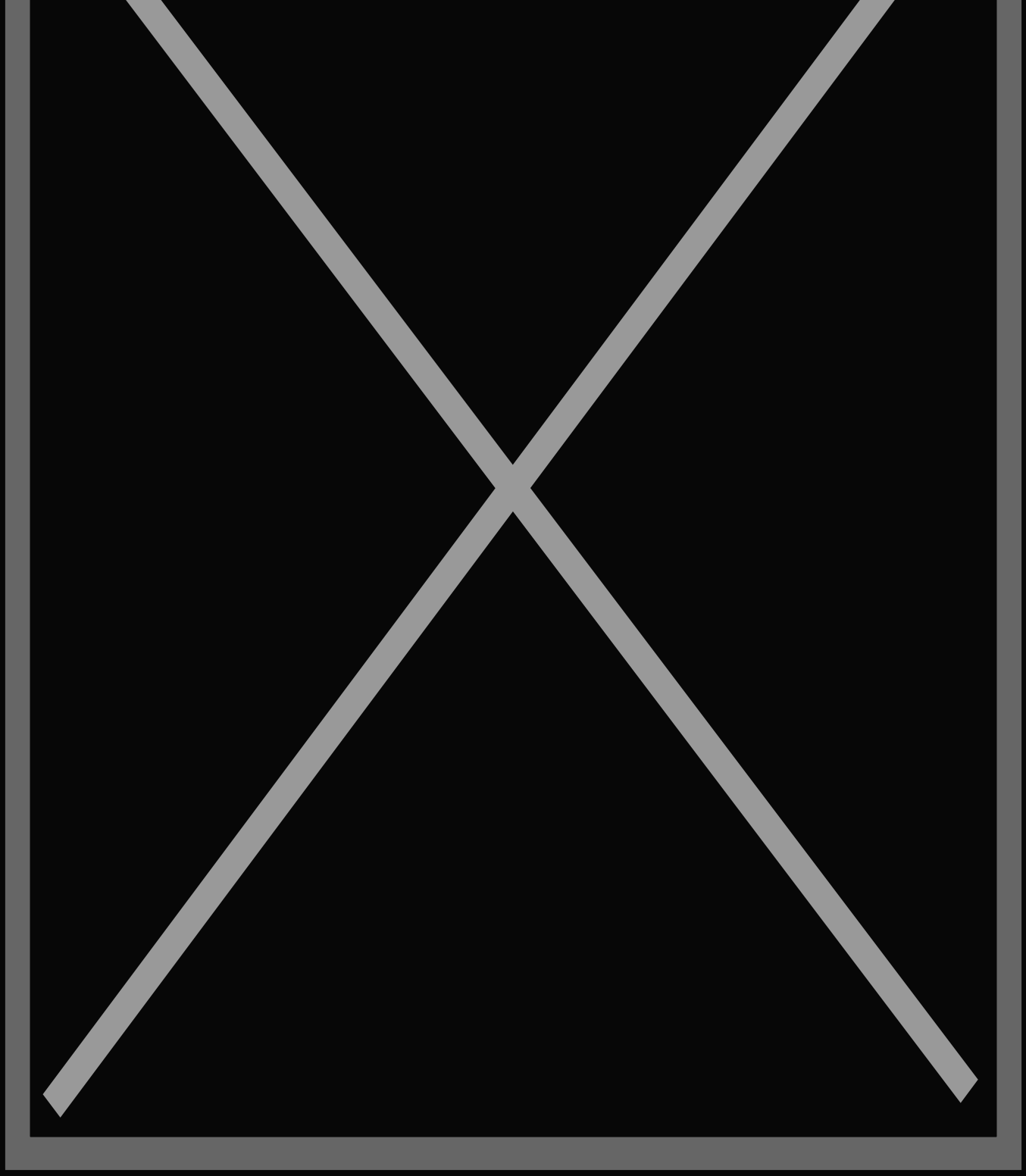
Facciamo un passo indietro, intanto.
Il corso in Drink Communication debutta in anteprima nazionale via Zoom il 23 novembre all'interno del master di Hospitality Strategies della scuola Bartender Certified. In tutto, saranno 8 ore.



Argomenti e ospiti

Gli argomenti trattati? Si comincerà con le nozioni base per presentarsi in modo vincente in un colloquio e interagire con i clienti, per approfondire poi strategie e tecniche di comunicazione.
Ma veniamo ai dettagli.
Lunedì 23 attenzione sui social media, con il contributo della barlady **Federica Geirola**, la Chiara Ferragni della mixology con oltre 17 mila followers su Instagram.

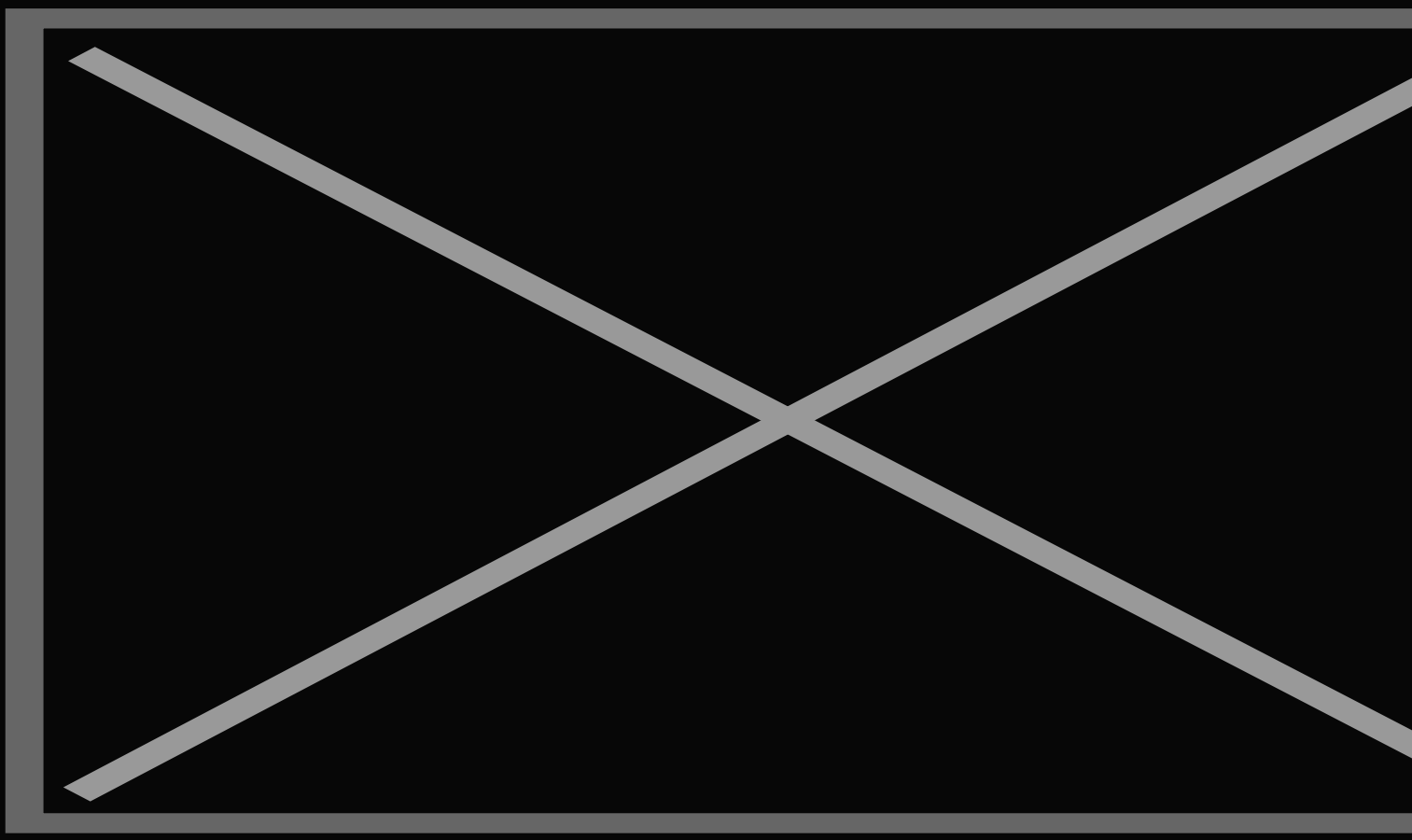
[caption id="attachment_180777" align="aligncenter" width="696"]



ph.

Nicole Cavazzuti[/caption]

Martedì occhi puntati sul lavoro dei Brand Ambassador con ospiti gli ambasciatori **Giuseppe Capotosto e Marco Gheza**. Giovedì al centro delle lezioni sarà invece la drink list con il contributo di Erik Viola, bar manager del Pinch di Milano.



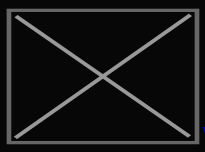
Infine, venerdì si parlerà di delivery ai tempo del Covid-19 con gli interventi dei titolari del Floreal di Firenze –**Antonio Romano**- e dei Parolai di Siena –**Paolo Cesareo**-.

Il corso di Hospitality Strategies

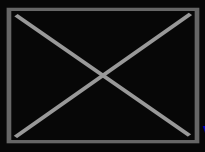
In tutto, saranno 40 ore.
Ventiquattro sono affidate a Christopher Grassini, imprenditore e ispettore internazionale per la Federazione Baristi Italiani che tra le altre cose ha certificato come Miglior Cocktail Bar di Qualità italiana il “Connaught Bar” a Londra e molti dei 100 best bar in UK, Spagna e Emirati Arabi Uniti.
Otto ore, sono in mano di Nicole Cavazzuti.
A completare il percorso formativo, i contributi sugli argomenti imprese e sindacato del fiscalista Luigi Bassani e quelli sull’interior design dell’architetto Paolo Albano, impegnati quattro ore di lezione a

testa mercoledì.

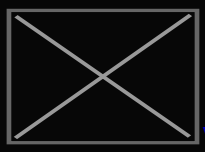
I protagonisti

 video

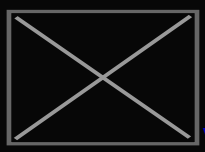
Delivery: ecco la strategia del Pinch di Milano VIDEO

 video

Video ricetta cocktail: Serendipity, twist speziato del Gin Sour

 video

Video ricetta il drink di Peppe Doria con Macallan 12 Years Sherry Oak

 video

Idee: ti racconto la storia della mixology in uno show