Mixology, al via il progetto di formazione e masterclass di drinc. Milano

20231018111746drinc-2414bc7d

Grazie all'esperienza maturata in contesti mixology e hôtellerie, **Luca Marcellin e Desirèe Brunet**, i proprietari dei locali **drinc. Milano**, **mettono a disposizione la propria consulenza nel mondo mixology.**

LE MASTERCLASS
Si parte dalle masterclass, con **percorsi formativi** concreti e di sostanza all'interno dei locali drinc. Milano e nel laboratorio, **per imparare tutto quello che succede in un bar**. Gli incontri avranno per tema, non solo la mixology moderna ma anche lo stile di hospitality e la professionalità dell'accoglienza dei propri clienti.

Il programma prevede **3 step:**

Fase 1: essere un bartender. Si parla di engagement and brand loyalty, l'eleganza dietro al bancone, accoglienza & first impression.

Fase 2: preparazione e analisi di signature cocktails, tecniche di miscelazione moderna, raggiungere l'eccellenza con i dettagli.

Fase 3: importanza del servizio al tavolo, team working, team spirit, gestione dello stress, last impression to the guest.

DRINC. CONSULT PER START UP
Ogni progetto viene costruito tenendo conto delle **esigenze specifiche del cliente e delle necessità primarie da individuare**. Dal concept creation per individuare i format più adatti, allo studio del design e delle parti tecniche funzionali per sviluppare al meglio le potenzialità ambientali del locale, per poi affrontare il menu engineering, start up e nuovi progetti, analisi criticità, formazione del

personale.

“L’approccio di drinc. consulting, vuole essere ***propositivo e con un focus sui risultat****i. Riuscire a portare professionalità e serietà nel mondo dei cocktail bar è una sfida interessante, ma mai banale e spunto costante anche per gli aspetti che ci troviamo a gestire ogni giorno in prima persona. Consapevoli che gli anni di esperienza possono essere oggi fonte di ispirazione e metodo da condividere”,* afferma **Luca Marcellin**.