

Ciao a tutti!!

Da metà aprile ricominciano i **corsi base per barman** c/o l'istituto scolastico IPAFI (www.ipafi.it)

I corsi si potranno frequentare il lunedì dalle 20.00 alle 22.30 oppure il mercoledì dalle 20.00 alle 22.30 oppure il sabato dalle 15.20 alle 17.50 (in base alla richiesta e al numero di partecipanti).

Il corso si rivolge a tutti coloro che vogliono imparare ad eseguire cocktails seguendo una ricetta. Si imparerà ad eseguire long drinks, aperitivi e dopocena e si studieranno i distillati, i liquori e i vini speciali.

Il corso costa 250 euro + Iva per 14 lezioni.

Sempre da metà aprile, al raggiungimento di almeno 7 partecipanti, inizierà anche il **corso avanzato**.

Il corso si sviluppa in 4 giornate a tema con l'utilizzo del blender (frullatore) per l'esecuzione dei cocktails.

Si imparerà ad eseguire:

- 1) le coladas caraibiche (pinacolada, virgincolada, pinkcolada, etc....)
- 2) le batidas brasiliane con cachaca e frutta fresca tropicale (batida de goiaba, batida de morango, batida di lime, etc....)
- 3) i frozen americani (margarita frozen, daiquiri frozen, etc....)
- 4) i bi-lucky (double drinks, i nuovi cocktails californiani doppi) e gli sherbert's (i cocktails aperitivi e digestivi a base di gelato)

verranno anche spiegati i batriks, i giochi da bar per interagire con i clienti.

Ciao

A presto