

Argomenti trattati nel secondo livello(mixology)

Psicologia del Barman e matematica al bar ,Tecniche di Degustazione ,
Twist dei classici e storia della miscelazione ,Creare un cocktail da 0 e Cocktail List
Affumicatura, Vaporizzazioni, Stratificazioni,Homemade,Il mondo della birra
Apertaizer con abbinamento al cocktail ,foodpairing,centrifugati

Argomenti trattati nel primo livello

-La fermentazione -La birra -La vendemmia e il vino champagne e spumanti . La distillazione -
Distillati di cereali -Distillato di piante -Distillati di vino - La caffetteria -Tecnica di latte art- I
vermouth ,aperitivi in bottiglia Amari ,Liquori, Decorazioni - I cocktail I.B.A -The
Unforgettables ,Contemporary Classics New Era Drinks,Saper preparare la linea di lavoro al banco
bar; Utensileria per la preparazione di una decorazione; Preparazione di un crustas. Conoscere gli
aspetti merceologici delle bevande in uso al bar. Conoscere i cocktails codificati IBA