



Flair Studio
di Luca Casale
Via Felline 49/Via Migliorati 51- 84134 – Salerno
Tel. 089 3180558 – info@flairstudio.it - www.flairstudio.it

P.IVA 04899390654
CF: CSL LCU 84C31 A091A

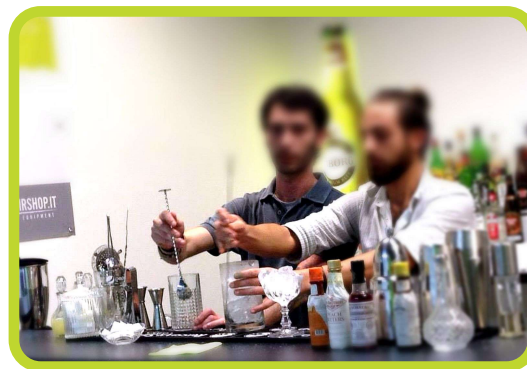
MIXOLOGY COURSE

Se cerchi il massimo dell'innovazione in fatto di bere miscelato ma senza distogliere lo sguardo dal passato, modificando il classico concetto di drink, sperimentando nuove strutture e consistenze, utilizzando tecniche di preparazione che fondono il passato con il futuro. Partecipa al Mixology Course per entrare nell'affascinante mondo del mixologist.

Il corso è articolato in otto lezioni tecnico-pratiche della durata complessiva di trenta ore full-immersion. E' un corso completo che si sviluppa partendo dalle basi della mixologia molecolare, la partecipazione però è aperta a coloro che abbiamo una base di conoscenza merceologica o una minima esperienza nel settore.

Le principali argomentazioni che si tratteranno sono:

- **Jigger Tecqnique:**
tecniche di versaggio con Jigger e corretto utilizzo.
- **Mixing Tecnique:**
Utilizzo e differenze delle tecniche di miscelazione avanzate, dallo shake al throwing.
- **Twist on Classic:**
analisi organolettica dei grandi classici e variazioni sul tema.
- **Garnish & Styles:**
tecniche di guarnizione avanzata e presentazione dei drink.
- **Andvanced Mixology:**
tecniche di miscelazione avanzate, per la realizzazione di aree, spume e velvet.
- **Molecular Mixology:**
tecniche di miscelazione molecolare, per la sferificazione, gelificazione, affumicatura e flambatura dei drink.
- **Soda, Syrups & Premix:**
cenni teorici e preparazioni "Home Made" come sciroppi, zuccheri aromatizzati e sode. Alcolic
- **Home Made:**
cenni teorici e preparazioni "Home Made" come infusi, bitter e Alcolati.

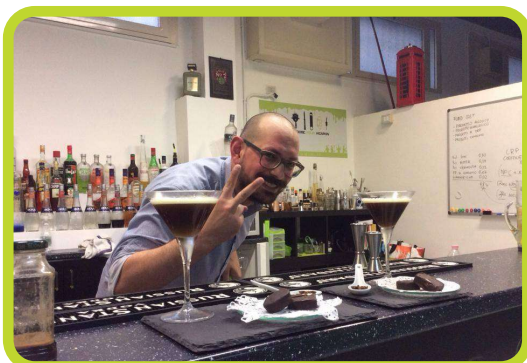




Flair Studio
di Luca Casale
Via Fellingine 49/Via Migliorati 51- 84134 - Salerno
Tel. 089 3180558 - info@flairstudio.it - www.flairstudio.it

P.IVA 04899390654
CF: CSL LCU 84C31 A091A

MIXOLOGY COURSE



Obiettivi:

Il corso ti introdurrà nell'universo della Mixology, dandoti la possibilità di affinare la propria cultura dei classici. Sperimentando nuove strutture e consistenze dei drink, finalizzato all'apporto di innovazione e modernità al banco bar.

COLLETTIVO STANDARD 32 ore + Esame

8 LEZIONI - dal Lunedì al Giovedì

Sessione Mattutina h 10:00 - 14:00

Sessione Pomeridiana h 15:00 - 19:00



il Corso comprende:

- Attestato di partecipazione al Corso;
- **TWIST ON CLASSIC BOOK**
Il libro dispense contenete tutte le argomentazioni teoriche trattate durante la durata del corso;
- I beni di consumo necessari per la preparazione dei cocktails;
- L'uso di materiali ed attrezzature professionali, per tutto lo svolgimento del corso;
- L'inserimento nella nostra banca dati per eventuali comunicazioni sul mondo del Bartending;



Prezzi:

COLLETTIVO STANDARD 32 ore

€ 450,00 Iva Compresa

INDIVIDUALE HEAD2HEAD 32 ore

€ 600,00 Iva Compresa