

Craft Bar Skills Bartending Course

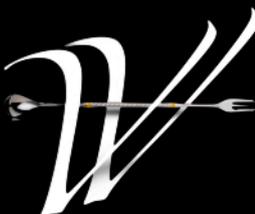
● DURATA CORSO

- 3 GIORNI - Lunedì/Mercoledì ore 9:00 - 14:30/15:00
- 18 ORE Teorico 20 % Pratico 80 %

A fine corso prima di rilasciare l'attestato si farà l'esame e verrà poi rilasciato l'attestato di partecipazione del Corso di Craft Bar Skills Bartending più quello riconosciuto **WFA** (World Flair Association)

● PROGRAMMA

- TERMINOLOGIA DEL FLAIR
- STORIA DEL FLAIR
- LA PROPRIA FUNZIONE DIETRO AL BANCO BAR
- CROSS POUR / CLOCK POUR
- CRAFT FLAIR (funzione e significato)
- VIDEOCRAFT FLAIR
- CONSIGLI ED ESERCIZI PRIMA DELLA PRATICA
- FREE POURING CUT (versate veloci e dinamiche)
- WORKING FLAIR (piccole routine con Shaker/Tin e Bottiglia)
- JIGGER POUR (versate con bottiglia e jigger)
- TECNICA THROWING (la storia, l'efficienza e vari stili)
- SVARIATI SKILLS E TRICKS DA METTERE IN ATTO CON L'ATTREZZATURA DA BANCO (jigger, bar spoon, tin and half tin, napkin, ice scoop, straw, Strainer, etc)



Ogni iscritto avrà a disposizione la T-Shirt personale del
Corso più il kit d'attrezzatura.

A fine Corso verrà eletto il Best bartender o Bar Lady e
vincerà una Station Bar per i vostri successivi allenamenti

Rilasciata dal Master Trainer



+



+



Riceverai due attestati del Corso frequentato:

- Corso di Craft Bartending Skills (alla tua sinistra)
- Quello riconosciuto a livello Internazionale della **WFA** (alla tua destra)

