



ENTE BILATERALE
TERRITORIALE DEL
SETTORE **TURISMO**
DI BELLUNO



COCKTAIL MIXOLOGY PER UN APERITIVO PERFETTO

OBIETTIVI: Il corso offre la possibilità di scoprire i segreti professionali per trasformare l'aperitivo in un'esperienza di qualità. Verranno insegnate le tecniche di miscelazione "mixology" e le tecniche avanzate di preparazione cocktail in chiave artistica con una presentazione elegante oltre che diversificata per soddisfare i gusti di una vasta gamma di clienti.

CONTENUTI:

- Preparazione degli aperitivi classici con cenni storici dei best seller all'italiana, gli SPRITZ.
- Perfect serve e costruzione del drink secondo la tradizione.
- Storia degli aperitivi a base CAMPARI con Negroni, Milano Torino e Americano.
- Ricette di aperitivi alternativi e moderni! Fusettone, Twist sugli spritz, Mimosa, ecc.

DATE E ORARI: 6 ore totali lunedì 16 e mercoledì 18 novembre 2026 dalle ore 09.00 alle ore 12.00 in presenza c/o Aule Ascom Formazione - Via Flavio Ostilio 8/b - 32100 Belluno.

DOCENTE: Giacomo Pellegrino – Titolare di impresa e formatore nel settore bartender.

FINANZIAMENTO: L'Ente Bilaterale del Turismo della Provincia di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

ISCRIZIONE: Per partecipare al corso compilare la scheda di iscrizione sul sito <https://ascomformazionebelluno.it/corsi-a-catalogo/> oppure contattare il nr. 0437 215245.

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI Srl

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

Telefono 0437 215268 - Fax 0437 215281

Email formazione@ascombelluno.it - PEC formazione.bl@confcommerciopec.it - Internet www.formazione.ascombelluno.it