

Evolution Bartender Course



- ▶ DURATA: 30h (Lunedì – Venerdì)

- ▶ Evolution Bartending Lessons
 - Tecniche di Dosaggio e Versaggio Professional & Exhibition Flair
 - Misceologia Avanzata
 - Studio e Analisi Tecniche di Flair
 - Alcolizzazione e Aromatizzazione
 - Carbonated Drink
 - Emulsioni
 - Importanza del Ghiaccio
 - Sali e Speziature
 - Twist on Classic
 - Metodologie di Invecchiamento

- ▶ Evolution Flair Lessons
 - Professional Flair
 - Exhibition Flair
 - Creazione di Routine e Abilità
 - Team Tending & Syncro Tending

