

Planet One e i nuovi Master Specialist

Bartender

planet-one-botanical-22c8513e

Marco Ranocchia racconta la formazione per bartender che va al di là della conoscenza tecnica in una serie di nuovi corsi targati **Planet One**.

COMPLETE MASTER BARTENDER

È un percorso formativo completo a 360 gradi, che ti permetterà di esprimere le capacità acquisite in diversi contesti lavorativi potendo ambire a posizioni di rilievo grazie alla completezza della preparazione ricevuta.

BARTENDER LEVEL 1

Racchiude tutte le tecniche fondamentali che ti permetteranno di intraprendere la carriera di bartender. Il percorso parte dalla conoscenza delle basi del bartending per svilupparsi nell'approfondimento delle varie tecniche di costruzione di cocktail equilibrati sino ad arrivare alla preparazione di home made e tecniche avanzate di miscelazione.

COCKTAIL SPECIALIST

Il mercato è in costante evoluzione e il consumatore diventa sempre più esigente: è fondamentale quindi essere aggiornati e specializzati sulle nuove tendenze. Il cocktail non sarà più solo un cocktail ma una vera esperienza di consumo. Questa specializzazione è dedicata a Bartender con esperienza e ai professionisti del settore che vogliono fare la differenza.

BOTANICAL SPECIALIST

Il trend mondiale dei consumi, nel mondo della cucina e dei cocktail, è legato alle qualità della materia prima e alla ricerca di prodotti naturali. L'obiettivo è approfondire, conoscere ed utilizzare l'enorme varietà di erbe alimentari ed officinali, spezie e ortaggi che vengono utilizzati in alimentazione e che hanno sempre più applicazioni nel nostro settore, creando una grande varietà di proposte uniche e innovative. Il percorso ti insegnerà ad estrarre con diversi metodi i principi attivi di una pianta fino a

ottenere acque idrolate e oli essenziali, a conoscere i loro benefici e il loro corretto utilizzo.

UP & DOWN - CLASSIFICA SPIRITS DI MARCO RANOCCHIA

Questi secondo Marco Ranocchia i corsi “focused” più di tendenza tra i bartender professionisti:

DISTILLAZIONE E ALCIMIA/SPAGYRIA: UP

WHISKY & WHISKEY: UP

RUM E CACHACA: UP

[Bartender 3.0: l'importanza delle Risorse Umane e dell'H2H nell'era digitale](#)