

DEGUSTAČNÍ SEMINÁŘ



*SEMINÁŘ JE PRO POUZE PRO PLNOLETÉ ZÁJEMCE

15 OSOB
KAPACITA

2 DNY
DÉLKA KURZU

8:00-15:00
ČASOVÝ PLÁN

3000 KČ
CENA KURZU
BEZ DPH

Coffee & Cocktail Academy

Seminář vede **vicemistr světa FINLANDIA CUP**
Martin Smolný - držitel školící licence a akreditace CBA

.....
Datum konání kurzu

Účastníci kurzu se seznámí s nejběžnějšími alkoholy používanými v barové praxi.
Mimo seznámení se základní charakteristikou a výrobou
budou účastníci degustovat několik vzorků určitých skupin alkoholů:

Rum, Gin, Vodka, Tequila

Eau de vie / ovocné destiláty

Cognac, Brandy, Grapa

Whisk(e)y - skotská, irská, bourbon, rye, japonská

Jack Daniel's Tennessee Sour Mash whiskey

Likéry, Absinthe, Bittery

Kořeněná vína - vermouth

Fortifikovaná vína - portské, sherry