

Bar-Mix Kurs für Einsteiger

Bar-Mix Kurs für Einsteiger

Zielgruppe.

Lehrlinge, Mitarbeiter in der Gastronomie oder für den Privatgebrauch.

Kursinhalt.

- Geschichte der Bar / verschiedene Bars / Wortherkunft Cocktail
- · Theorie Gläser / Cocktailmaterial
- · Theorie Wodka / Gin
- Praktischer Teil: Selber shaken von Cosmopolitan, White Lady, Black Russian, Papagallo
- Theorie Whisky anschl. Vorzeigen rühren und selber shaken
- · Theorie Dekorationen / Garnituren
- Theorie Rum, Cachaca & Tequilla mit selber shaken von Caipirinha & Mojito
- Theorie Apéro Getränke mit selber shaken von; Aperol Spritz, Hugo, Campari Orange, Negroni
- · Theorie Hygiene
- · Fragen & Antworten

Kursleiter

André Frey Barman/Barfachmann

Dauer, Ort. Kosten

Dienstag, 11.06. 2024, 08.30 -17.00 Uhr Pub Appenzell, Bahnhofstrasse, 9050 Appenzell CHF 250.- inkl. Kursunterlagen, Imbiss, Kursausweis

Anmeldung

☐ Datenschutzerklärung akzeptiert

AGB: Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Kursbedingungen der Ostschweizer Gastronomiefachschule

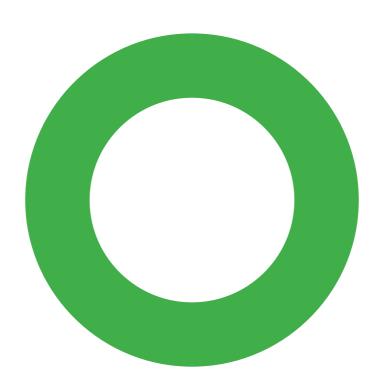
Bar-Mix Kurs für Einsteiger

Sie können sich auch online Anmelden: www.ogfs.ch
 □ 10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/AI/AR/TG Nr. □ 20 % Lehrlingsrabatt □ Mitglied VHO □ Mitglied CCC □ Mitglied Hotellerie Ostschweiz
☐ Frau ☐ Herr
Name
Vorname
Adresse
PLZ/Ort
Betrieb
E-Mail Telefon
Datum
Unterschrift



Datum: 11.06.2024

Bildung die bewegt!



OGFS Fürstenlandstrasse 53 9000 St.Gallen



