



PROFESSIONE BARMAN

Non solo apprendimento di nozioni e tecniche
ma un percorso formativo promosso dalla più
importante associazione di imprenditori del settore

STRUTTURA DEI CORSI 1. BASIC | 2. ADVANCED

Docente e coordinatore Pierluigi Cucchi

Caratteristiche Tecnico-pratico, ogni studente lavora sulla sua postazione di lavoro

Accessibilità e requisiti richiesti Aperto a tutti

Durata 30 ore corso base + 30 ore corso avanzato

Orari Full immersion 5+5 giorni (10-13.00 /14,00-17,00)

Materiali didattici (compresi nella quota) Manuale con ricettario, manuale di corretta prassi operativa (HACCP)

Riconoscimenti Attestato di partecipazione a seguito di test e contest finale

Speciality Iscrizione alla newsletter della Fipe, copia gratuita del magazine MIXER, scontistica sui prodotti editoriali

AL TERMINE DEL CORSO ADVANCED È PREVISTA LA **"COCKTAIL COMPETITION"**. IL VINCITORE PARTECIPERÀ AL CONTEST NAZIONALE ANNUALE TRA TUTTI I VINCITORI DELLE "COMPETITION" PROVINCIALI

BASIC

30 ORE (dal lunedì al venerdì)

Le conoscenze del mondo del bar

- Vini, spumanti, champagne
- Liquori: tipologie e classificazione
- Birra: storia, tipologie, spillatura
- Le corrette dosi di miscelazione, saper leggere le ricette, proporre cocktails e long drinks
- Bevande miscelate internazionali e drink di tendenza
- Analisi sensoriali. Gli aperitivi
- Digestivi Classici e innovativi
- Strumenti di lavoro: bicchieri, shaker, mixing-glass, blender
- Caffè e dintorni. Bevande miscelate con caffè caldo e freddo
- La macchina e il macinino del caffè
- Tecnica di versata
- Analisi sensoriali

ADVANCED

30 ORE (dal lunedì al venerdì)

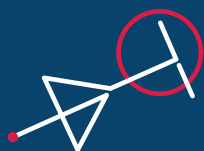
Percorso formativo prevalentemente pratico

- Metodi di miscelazione
- Nuove tecniche propositive
- Sferificazione
- Caratterizzazione di caffè e cappuccini elaborati
- Elaborazione bevande nell'area pre-dinner, after-dinner, long-drink
- Cenni di intaglio di frutta per la composizione di decorazioni
- Sparkling wine cocktail, champagne cocktail, fizz, collins, frozen
- Richey, coobler, hottoddy, grog, flip, sangria, cup-spumanti

Esercitazione pratica

EVENTO NAZIONALE

Cocktail Competition



CORSO AVANZATO

Corso di elevata specializzazione idoneo a sviluppare il metodo di miscelazione e capace di progettare e costruire bevande miscelate. Consente di imparare come si fanno le preparazioni più complesse di cocktail e long drink. Verranno analizzate le varie famiglie dei cocktail internazionali, rivisitate ed attualizzate con nuove tecniche propositive.

Trattasi di un percorso formativo di carattere prevalentemente pratico, rivolto a coloro che hanno già frequentato i corsi da noi organizzati e che desiderano lavorare come barista, barman e bartender.



1^A LEZIONE

Metodo di miscelazione per progettare, preparare, formulare, costruire cocktail innovativi e attuali. Realizzazioni di bevande con la tecnica di sferificazione.

Caratterizzazione di caffè e cappuccini elaborati.

Esercitazione pratica.



2^A LEZIONE

Applicazione del metodo di miscelazione per l'elaborazione di bevande nell'area pre-dinner, after-dinner, long-drink.

Cenni di intaglio di frutta per la composizione di decorazioni per cocktail.

Esercitazione pratica.



3^A LEZIONE

Utilizzazione del metodo per la preparazioni innovativa di: Sparkling wine cocktail, champagne cocktail, fizz, collins, frozen.

Esercitazione pratica.



4^A LEZIONE

Sviluppo del metodo nella preparazione di: Richey, coobler, hottoddy, grog, flip, sangria, cup-spumanti.

Esercitazione pratica.



5^A LEZIONE

Cocktail Competition.



Contatti:

Maria Cristina Pantanelli
Resp. Formazione e Progetto formativo
formazione@fipe.it

Pierluigi Cucchi
Docente corsi di formazione
pierluigi.cucchi@gmail.com
www.pierluigicucchi.it