



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 BASE

Il corso si propone di fornire le conoscenze del mondo del bar a tutti coloro che siano interessati a questa professione, per ragioni di lavoro o di diletto personale.

Il corso, articolato in aspetti teorici e pratici, intende fornire ai partecipanti le conoscenze per sfruttare al meglio i prodotti, distinguere vini, riconoscere distillati e liquori, imparare la corretta adattabilità dei prodotti e le dosi di miscelazione, leggere le ricette e proporre cocktail e long drink.

Ampio spazio verrà dedicato alle esercitazioni pratiche.

Particolare attenzione sarà rivolta alla capacità di proporre, accanto ai cocktail internazionali, anche nuovi drink di tendenza.



1^A LEZIONE

Presentazione corso. Conoscenza ed utilizzo degli strumenti di lavoro: bicchieri, shaker, mixing-glass, blender. Considerazioni sulla fermentazione, distillazione, liquoristica.

Storia e divulgazione delle bevande miscelate internazionali.

Lettura e quantificazione dei dosaggi nei cocktail. Tecnica di versata.

Esercitazione pratica.



2^A LEZIONE

La fermentazione. Vini, spumanti, champagne, i vermouth. Birra: la storia, le tipologie e la spillatura. Analisi sensoriali. Gli aperitivi.

Esercitazione pratica: aperitivi internazionali I.B.A.



3^A LEZIONE

Distillati di cereali, di frutta, di vino, di vinacce, di piante. Analisi sensoriali.

Digestivi Classici e innovativi.

Esercitazione pratica: digestivi internazionali I.B.A e Sour con distillati e liquori.



4^A LEZIONE

Caffè e dintorni. Bevande miscelate con caffè caldo e freddo. La macchina e il macinino del caffè, il loro funzionamento e utilizzo. Metodo di pulizia della macchina del caffè.

Nozioni di cappuccineria.

Esercitazione pratica: caffè irlandese e preparazioni miscelate calde e fredde con caffè.



5^A LEZIONE

Liquori: tipologie e classificazione. Analisi sensoriali. Long drink internazionali, innovativi e analcolici.

Esercitazione pratica: long drink internazionali, mojito e caipirinha. Prova scritta.

