

Titolo del Corso

BARMAN 1° livello – Per una professione di successo

1. Obiettivi del Corso e possibili destinatari

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 delle dosi di miscelazione, leggere le ricette e proporre cocktails e long drinks. Ampio spazio verrà dedicato alle esercitazioni pratiche, all'interno del laboratorio saranno presenti n. **20 postazioni bar distinte**

2. CONTENUTI DEL CORSO

N° LEZIONE	PROGRAMMA
1	TEORIA Il professionista del drink, come trasformare una passione in un lavoro; attrezzature, bicchieri e accessori; sciroppi, bibite e soft drink; l'algebra del drink: alcool (cosa dice la legge) e dosi di servizio consigliate
	PRATICA Il set up di una postazione di lavoro: come organizzare al meglio gli spazi; pouring and measures: by the eye and perfect pouring
2	TEORIA Principali differenze tra i prodotti del bar: fermentati, distillati e liquori; la fermentazione e i fermentati: birra e vino; com'è composto un cocktail: suddivisione dei drink in base al gusto e all'ora del servizio
	PRATICA Free Test pouring; tecniche di lavoro a confronto: build, mix and shake COCKTAIL Mimosa, Bellini, Rossini e sparkling
3	TEORIA DNA di un distillato: distillazione continua e discontinua e invecchiamento; il Vermouth
	COCKTAIL Americano, Negroni, Spritz, Long Island Iced Tea, Mojito
4	TEORIA Gin e Vodka e Grappa
	COCKTAIL Old Fashioned, Manhattan, Martini e le loro varianti
5	TEORIA Whisky e Whiskey
	COCKTAIL Daiquiri, Margarita, Whiskey Sour
6	TEORIA Brandy, Cognac e Armagnac
	PRATICA Costruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità
7	TEORIA Tequila, Mezcal
	PRATICA Costruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità
8	TEORIA Rum e Cachaça
	PRATICA Speed round: introduzione di tempi massimi di lavorazione
9	TEORIA I liquori: come, dove, quando e perché
	PRATICA Costruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità
10	TEST FINALE

3. CARATTERISTICHE GENERALI (Luoghi, date di svolgimento, n° giornate ecc.)

Durata: 30 ore (2 volte a settimana) in orario 15,30-18,30 o 20,30-23,30

Luogo di svolgimento: c/o Emotion Bar, via Nazario Sauro n. 513, 55100 Lucca

Certificazione prevista: attestazione di frequenza a coloro che avranno svolto il 70% delle ore complessive.

4. Informazioni sui Docenti

I docenti saranno professionisti senior di formazione internazionale

5. Requisiti utenza

Il corso è rivolto a tutti coloro che siano interessati a questa professione, per ragioni di lavoro o di diletto personale.

6. Informazioni

Per maggiori informazioni contattate Andrea Giammattei

Tel 0583/473126 email giammatteiandrea@confcommercio.lu.it