

Corso Barman – LIVELLO BASE

LUNEDI 23 febbraio 2015 ore 10:00-13:00 14.00-17.00

Ore 10.00-13.00

TEORIA

Presentazione corso: *chi siamo e cosa facciamo, qual è lo scopo del corso;*
Barista, Barman e Mixologist: *come si evolve la figura del menestrello del bar;*
Breve storia, tipologie e significato sociale del bar;
Le attrezzature del barman e i bicchieri.
Il set up di una postazione di lavoro: *come organizzare al meglio gli spazi;*

PRATICA

Introduzione e dimostrazione delle varie tecniche di versaggio: *mano libera, jiggering e metal pour;*
Prove di versaggio con acqua: *primo step del lavoro dietro il banco.*
Tecniche di lavoro: *mix&strain e shake&strain*

Ore 14.00-17.00

TEORIA

Bevande analcoliche: *sodas, succhi e sciroppi;*
L'algebra del drink.
Identikit del cocktail: *ieri oggi e domani*
Com'è composto un cocktail: *suddivisione dei drink in base al gusto e all'ora del servizio*

PRATICA

1° tecnica di preparazione base dei cocktail: *build on ice;*
Preparazione dei cocktail BUILD ON ICE: *Negroni, Americano, Spritz Veneziano e varianti, Hugo.*

MERCOLEDI 25 febbraio 2015 ore 14.00-17.00

TEORIA

Fermentazione alcolica: *introduzione all'argomento*
Enologia di base: vini *bianchi, rossi e rosati*
Champagne e spumanti: produzione e differenze
Metodo Charmat: *differenza, tecnica produttiva e cenni su Prosecco e Moscato*

PRATICA

Introduzione dell'uso del mixing glass: *utilizzo del mixing glass per gli sparkling*
Come e perché utilizzare frutta fresca e di stagione;
Prova pratica di realizzazione di cocktail SPARKLING: *Bellini, Mimosa, Rossini, Puccini, Kir Royale*

Corso Barman – LIVELLO BASE

LUNEDÌ 9 MARZO 2015 ore 10:00-13:00 14.00-17.00

Ore 10.00-13.00

TEORIA

Infusione e aromatizzazione

Vermouth:

Vini fortificati

PRATICA

Prova pratica di realizzazione di cocktail con l'uso del mixing glass: *Martini Cocktail, Manhattan, Hanky Panky, Tuxedo;*

Ore 14.00-17.00

TEORIA

Distillazione: *pot still e column still*

Invecchiamento: *cenni sull'evoluzione di un distillato*

Birra

Whisky e whiskey: *produzione e caratteristiche di Scotch, Irish; American e Japanese;*

PRATICA

Introduzione all'uso dei diversi shaker: *perché usare uno shaker piuttosto che un altro (boston e continentale) e perché si shakera*

Prova pratica di realizzazione di cocktail con lo shaker: *Whiskey Sour, Margarita, Cosmopolitan, Gin Fizz;*

MERCOLEDÌ 11 MARZO 2015 ore 14.00-17.00

TEORIA

Brown wine spirits: *Cognac, Armagnac e brandy*

Grappa: *origini e produzione del portabandiera italiano;*

I liquori: *breve storia, differenza del distillato di base e classificazione*

PRATICA

Introduzione all'uso del muddler: *utilizzo della frutta fresca, spezie e botaniche*

Prova pratica di realizzazione di cocktail con l'uso del MUDDLER: *Caipirinhas, Old Fashioned, Mojito nelle due versioni con lime pestato o spremuto; Mint Julep.*

Corso Barman – LIVELLO BASE

LUNEDÌ 16 MARZO 2015 ore 10:00-13:00 14.00-17.00

Ore 10:00-13:00

TEORIA

Rum: *produzione e differenze, i tre stili di rum*
Cachaça: *introduzione al distillato e differenze con un rum*
Vodka
Gin: *come si produce e classificazione dei gin*

PRATICA

Pratica di realizzazione dei drink libera.

Ore 14.00-17.00

TEORIA

Birra: *spiegazione*
Mezcal: *spiegazione del distillato e delle sue origini;*
Tequila: *differenze col mezcal;*
Calvados: *il distillato di sidro di mele*
Nuove tendenze del bere miscelato: *piccola introduzione su qual è la moda del momento e dove sta andando il mondo del bar.*

PRATICA

Prova pratica di realizzazione di cocktail a sorteggio: *sorteggio fra i drink realizzati durante il corso come in verifica.*

LUNEDÌ 23 MARZO 2015 ore ore 10:00-13:00 14.00-17.00

TEORIA

Ripasso di tutti gli argomenti

PRATICA

Prova pratica di realizzazione di cocktail a sorteggio.
Test scritto e pratico