



CORSO “BARMAN 1° LIVELLO”

Modalità del corso **IN PRESENZA**

Sede:
PORDENONE

OBIETTIVI

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 cocktails e long drinks. Ampio spazio verrà dedicato alle esercitazioni pratiche. Particolare attenzione sarà rivolta alla capacità di proporre, accanto ai cocktails internazionali, anche nuovi drink di tendenza.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

VERA PORRACIN

v.porracin@terziaria.pn.it

0434 549465

DURATA:

Tutti i giorni

dal 21/06 al 25/06

dalle 08:30 alle 14:30 (30 ore)

**ISCRIZIONI
ENTRO 28/05/2021**

CLICCA QUI PER ISCRIVERTI

CONTENUTI

- **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 cocktails. Tecnica di versata. Esercitazione pratica.
- **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.
- **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.
- **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.
- **Liquori:** tipologie e classificazione. Analisi sensoriali. Long drinks internazionali, innovativi e analcolici. Esercitazione pratica: long drinks internazionali, mojito e caipirine.

COSTI

**PER AZIENDE ADERENTI AL FONDO FOR.TE:
GRATUITO PER I DIPENDENTI**

**PER TITOLARI E SOCI DI AZIENDE ADERENTI
AL FONDO FOR.TE/ PER AZIENDE NON
ADERENTI AL FONDO FOR.TE:**

- SE SOCI ASCOM 158,60 (IVA INCLUSA)
- SE NON SOCI ASCOM €195,20 (IVA INCLUSA)

Per aziende che hanno ottenuto i contributi ex art. 100 LR 29/2005: corsi riconosciuti ai fini del rilascio del libretto formativo

DOCENTE

PIERLUIGI CHICCHI

Barman con esperienza pluriennale, titolare e gestore di bar e ristoranti, da oltre 20 anni formatore e docente corsi di formazione ambito pubblici esercizi presso le associazioni provinciali della Confcommercio di tutta Italia.