



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 cappuccinaria.

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.

