

PROGRAMMA DIDATTICO CORSO TEORICO - PRATICO PER BARTENDER

PARTE TEORICA

Il Bartender - Presentazione di un professionista

- Tipologie di Bar
- Momenti della giornata
- Il banco Bar: la nostra plancia di comando

Cenni di merceologia di base

- Cenni di viticoltura ed enologia
- La birra
- I distillati
- Gli aperitivi
- I liquori

Allestimento ed equipaggiamento

Gli attrezzi del mestiere

I bicchieri di servizio

Dosi di servizio

I momenti del servizio

I Cocktail

- Un po' di storia
- Tecniche di preparazione
- Categorie dei cocktail
- Classificazione
- Composizione
- Guarnizioni e decorazioni
- Calling order
- Cocktail I.B.A.

PARTE PRATICA

La preparazione del Banco

- Mise en place del piano di servizio
- Corretto set up del piano di lavoro
- Succhi, Sciroppi, Frutta fresca (taglio e conservazione)
- Studio del nostro speed rail

- Impostare la bottigliera in base al menù e al Servizio proposto
- Check up e controllo generale prima del servizio

Tecniche ed esercizi pratici mirati all'acquisizione di una corretta postura dietro al banco

- Il nostro primo ingrediente: il ghiaccio
- I bicchieri: quali, come e quando utilizzarli
- La corretta versata diretta bottle-glass
- La corretta versata bottle-shaker
- Esercizi di mixing, shaking and straining
- Utilizzo del misurino di precisione e la tecnica del free pouring
- Fee pour test e valutazioni

Studio dei cocktail internazionali IBA

- Gli indimenticabili
- I Classici contemporanei
- La nuova generazione

Studio pratico e manuale delle varie categorie di cocktail

- Pre Dinner
- Sparkling cocktails
- After dinner
- Long drink
- Muddled
- Shooter / layers

Ricette e schede tecniche dei Cocktails

- Analisi e preparazione di vari Cocktail delle varie categorie
- Le schede tecniche dei cocktail e lo studio del bar menù completo
- Esercizi vari mirati allo sviluppo di una tecnica professionale ed elegante

Mixology

- Studio ed analisi dei vari prodotti a disposizione in un Cocktail bar
- Conoscenza degli ingredienti ed il loro grado di miscelazione
- Esercizi tecnici e pratici nella creazione dei cocktail