



CORSO PROFESSIONALE PER BARMAN

“MISCELAZIONE INTERNAZIONALE”



durata del corso: **43 ore**

Il corso Bartender Base si prefigge come obiettivo di far acquisire una conoscenza teorica - pratica della professione del Barman. Ogni lezione sviluppa tematiche tecniche dal profilo merceologico fondamentale per far acquisire ai corsisti il sapere della professione che non si costruisce solo con il saper fare ma i due obiettivi si completano al fine formare un aspirante barman che abbia tutti i requisiti richiesti dalla professione.

Le lezioni sono suddivise in 2 ore di teoria e 2 ore di pratica dove si eseguiranno i cocktail internazionali e di tendenza.

Al termine del percorso formativo il corsista deve sostenere un esame strutturato in: prova scritta e prova pratica

Le lezioni pratiche, tenendo conto della cultura planetaria e dell'evoluzione del beverage, dovranno prevedere anche la conoscenza del metal pourer

La metodologia utilizzata prevede: slide, videodidattica e colloquio frontale.

Sono inoltre previsti incontri formativi professionali con aziende liquoristiche e professionisti del settore.

Il corrispettivo è così suddiviso:

iscrizione alla Federazione Italiana Barman

libro di testo

dispense

valigetta contenente alcune attrezzature

assicurazione contro gli infortuni durante le lezioni

Superato l'esame il corsista riceverà un diploma di frequenza valido su tutto il territorio nazionale ed estero, la tessera associativa personale e la spilla FIB.

LEZ	MODULO	TEORIA	PRATICA
1	<p>Conoscenza dei corsisti Presentazione del programma educativo didattico Consegna del libro di testo</p> <p>Profilo professionale del barman</p>	<p>Chi è il barman Incombenze del barman Organigramma del bar Presentazione della FIB Descrizione dell'ambito professionale Bicchieri in uso al bar Gli apparecchi elettrici Utensileria professionale Dosi di servizio</p>	<p>Preparazione della bottigliera Descrizione del banco bar Descrizione dell'office del bar Dosi di servizio Corretto utilizzo dello shaker e mixing glass Unità di miscela dei bicchieri in uso al bar</p>
2	<p>La produzione della birra</p> <p>La produzione del vino</p>	<p>La fermentazione</p> <p>La birra</p> <p>Il vino</p> <p>La vendemmia</p>	<p>I cocktail I.B.A <i>The Unforgettables</i> Spritz Servire un Aperol</p> <p>Stappare correttamente una bottiglia</p>
3	<p>Studio enologico delle bevande in uso al bar Aperitivi vinosi</p>	<p>Vermouth</p> <p>Champagne e spumante</p> <p>Sparkling cocktail Amari aperitivi Aperitivi monodose Aperitivi all'anice</p>	<p>I cocktails IBA <i>Contemporary Classic</i> Champagne cocktail Mimosa Kir Royal Bellini</p>
4	<p>Misure e Liquori</p>	<p>Unità di miscela dei prodotti in uso al bar</p> <p>i Liquori</p>	<p>I cocktail IBA <i>The Unforgettables</i> Dry Martini Americano Negroni Manhattan</p>

LEZ	MODULO	TEORIA	PRATICA
5	La distillazione	Definizione della distillazione Distillazione continua e discontinua Classificazione dei distillati	I cocktail IBA Contemporary Classics Caipirinha e sue varianti Mojito Mint Julep
6	Distillati di vino	Cognac Brandy Armagnac Distillato di vinacce: Grappa	I cocktail IBA The Unforgettables Alexander Grasshoper Golden Cadillac New Era Drinks Kamikaze
7	La caffetteria	Bevande nervine: Caffè Te Cacao Nozioni di latte Art tenuto da un barman qualificato	Preparare un espresso Montare il latte Saper preparare un cappuccino Saper preparare la linea di lavoro al banco bar New Era Drinks Espresso Martini
8	Distillati di cereali Cocktail Fancy	Whisky e whiskey Prova cocktail inventato dai corsisti Ogni corsista presenterà un cocktail di fantasia con la descrizione dei prodotti utilizzati.	I cocktail IBA The Unforgettables Old Fashioned Rusty Nail Whiskey Sour God Father God Mother Concorso Fancy: i corsisti prepareranno il drink di loro invenzione come in un concorso nazionale

LEZ	MODULO	TEORIA	PRATICA
9	Distillati di cereali	Gin Vodka	I cocktail IBA <i>The Unforgettables</i> Paradise Gin Fizz White Lady Gin & Tonic <i>New Era Drinks</i> Dirty Martini Lemon Drop Martini
10	Distillati di piante	Rum Il Tequila La cachaca	I cocktails IBA <i>Contemporary Classics</i> Margarita Tommy's Margarita Yellow Bird Hemingway Special Tequila Sunrise Long Island Iced Tea Usi e costumi come bere il Tequila alla maniera messicana
E S A M E F I N A L E	Esame finale delle competenze raggiunte	Cocktail show con una gara professionale Sorteggio di un cocktail codificato IBA	Punti di forza dell'esame finale Saper preparare e proporre un cocktail di fantasia Conoscere gli aspetti merceologici delle bevande in uso al bar Conoscere i cocktails codificati IBA