

CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CATASCOM
SERVIZI PESCARA

ASCOM
FIDI COOP
DI GARANZIA

CORSO PER BARMAN

335,00 euro



LE LEZIONI SARANNO TENUTE DA AFFERMATI PROFESSIONISTI
DISPENSE E MATERIALI INCLUSI NEL PREZZO

CORSO BARMAN

Da martedì 6 ottobre a mercoledì 21 ottobre 2015
un nuovo corso per apprendere i segreti del bar

La FIPE/Confcommercio di Pescara, in considerazione dell'enorme richiesta dovuta soprattutto al notevole apprezzamento per i precedenti corsi, apre nuovamente le porte della sua Scuola per Barman, che ha formato in questi anni oltre mille figure professionali nel settore, dando vita ad un nuovo corso per aspiranti barman e barlady.

Sono già aperte le iscrizioni al **Corso di base** che si terrà presso la **Confcommercio Pescara, sito in Pescara – Via Aldo Moro 1/3** a partire da **martedì 6 ottobre 2015**.

Il **Corso di Base**, destinato a tutti coloro che vogliono approfondire la propria esperienza e professionalità dietro il banco bar, si compone di sei lezioni di 5 ore ciascuna che avranno luogo presso la sede Confcommercio Pescara – Via Aldo Moro 1/3.

Il **Corso** ha un costo di euro 335,00 (IVA inclusa), comprendente tutte le dispense del corso ed i materiali per le prove pratiche.

Le lezioni si avvarranno della docenza di **maestri barman, esperti del settore**.

Sono aperte anche le iscrizioni al **Corso di perfezionamento per Barman o Corso Barman di secondo livello**, riservato ai partecipanti al Corso di Base o a coloro che abbiamo già partecipato ai precedenti Corsi per Barman, **che prenderà il via al termine del corso di primo livello e cioè a partire dal 14 ottobre 2015**.

Il Corso di secondo livello si rivolge a tutti coloro che vogliono approfondire ulteriormente la **sola parte pratica della preparazione di cocktails** e si articola in quattro lezioni di 5 ore ognuna riservate esclusivamente ad **esercitazioni guidate da massimi esperti del settore del mondo del bar**.

Il **Corso di secondo livello** ha un costo di euro 245,00 (IVA inclusa) tutto compreso.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:
CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA A. MORO, 1/3 - TEL. 085.43.13.620
E- MAIL: FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT
OPPURE CLICCA SU FACEBOOK



CONFCOMMERCIO PESCARA

CORSO DI BASE PER BARMAN

6 ottobre – 13 ottobre 2015

PRIMA LEZIONE – martedì 6 ottobre dalle 14.00 alle 19.00 Presentazione del corso. La figura del Barman e dello staff. L'accoglienza e la *mise en place* al banco bar. Le attrezzature, le misure dei liquori. L'uso corretto dello *Shaker Boston* e del *mixing glass*. Esercitazione pratica.

SECONDA LEZIONE – mercoledì 7 ottobre dalle 14.00 alle 19.00 Caffetteria (storia). Definizione cenni di botanica. Produzione. Il servizio del thè e del cappuccino, cioccolata calda e tecniche di lavorazione. Il caffè shakerato, il caffè espresso, *irish coffee*. Cenni di latte e Art.

TERZA LEZIONE – giovedì 8 ottobre dalle 14.00 alle 19.00 Le bevande alcoliche. Succhi di frutta e le varie tipologie. Frullati e centrifughe. *Sweet & Sour*. Cenni di intaglio di frutta e verdura. I *twist*. La fermentazione (la birra). *Virgin Colada* e *Florida*. Esercitazione pratica.

QUARTA LEZIONE – venerdì 9 ottobre dalle 14.00 alle 19.00 La vinificazione. Produzione di vini e le varie tipologie: *Vermouth* e vini liquorosi. Produzione e classificazione spumanti e champagne. I bitter. Il negroni, l'americano. Esercitazione pratica.

QUINTA LEZIONE – lunedì 12 ottobre dalle 14.00 alle 19.00 La distillazione. La differenza tra liquore e crema liquore. L'Alambicco. La distillazione continua e discontinua. Le acqueviti di origine vitivinicola. *Cognac, Brandy, Armagnac* e *grappa*. Whisky e Whiskey. La zona di produzione e lavorazione. *Stinger, Alexander, Manhattan*. Esercitazione pratica.

SESTA LEZIONE – martedì 13 ottobre dalle 14.00 alle 19.00 La classificazione dei *MIXED DRINKS*. I White Spirts. *Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cachaca*. I drink di tendenza (master dimostrativo). *Daiquiri, Cocktail Martini, Margarita*. Esercitazione pratica.

**PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:
CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA A. MORO, 1/3 - TEL. 085.43.13.620
E- MAIL: FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT
OPPURE CLICCA SU FACEBOOK**



CONFCOMMERCIO PESCARA

CORSO DI PERFEZIONAMENTO

(2° Livello) – 14 ottobre - 21 ottobre 2015

Tutti coloro che parteciperanno al Corso di Base per Barman e tutti coloro che hanno già frequentato le precedenti edizioni del Corso di Base per Barman della FIPE/Confcommercio di Pescara **possono accedere al Corso di Perfezionamento per Barman (2° Livello) ad essi riservato, che si terrà nelle giornate del 14, 19, 20, 21 ottobre 2015 e si avvarrà ancora una volta dei preziosi insegnamenti di maestri del settore.**

Si tratta praticamente di un Corso di 2° livello rivolto a tutti i barman che intendono specializzarsi ulteriormente nella professione, e quindi esclusivamente impostato su un approfondimento della parte pratica già affrontata nel corso di base e sui nuovi cocktail di tendenza.

E' stato studiato per rispondere alle esigenze più avanzate del settore, al nuovo modo di bere e di come lavorare nel mondo del bar oggi.

Il Corso di secondo livello ha un costo di euro 245,00 (IVA inclusa) e si compone di quattro lezioni di 5 ore, secondo il seguente calendario delle lezioni:

PRIMA LEZIONE - mercoledì 14 ottobre dalle 14.00 alle 19.00 La carta del bar. Come stilare un menù. La grande famiglia dei *Sparkling*; frutta e bollicine. Cocktail Champagne. Varie tipologie di spritz, Gli aperitivi sodati. L'uso corretto del sifone. *Bellini, Rossini, Mimosa, Kit, Kit Royal*. Esercitazione pratica.

SECONDA LEZIONE - lunedì 19 ottobre dalle 14.00 alle 19.00 I *Fizz, Collins, Sour, Coobler, Sling, High ball, Cooler, Richey, Sulep, Frozen*. Rappresentazione dal vivo di una work station con set up dei prodotti e tecniche di versaggio. Il *mojito* internazionale, il *mojito* originale cubano e i vari pestati.

TERZA LEZIONE – martedì 20 ottobre dalle 14.00 alle 19.00 Dimostrazione di *Pre-dinner, After-dinner, Long-drink*. Creazione di drink fantasia con ricette inedite ed innovative. Decorazione di frutta e verdure.

QUARTA LEZIONE – mercoledì 21 ottobre dalle 14.00 alle 19.00 Test di verifica scritta. Cocktail Competition. Consegna attestati.

**PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:
CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA ALDO MORO, 1/3 - Tel. 085.43.13.620
E- MAIL: FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT
OPPURE CLICCA SU FACEBOOK**



CONFCOMMERCIO PESCARA