



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CAT/ASCOM
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**

La Confcommercio di Pescara, in considerazione della grande 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 che partirà dal mese dal 9 ottobre 2017.

Sono già aperte le iscrizioni al **Corso di base al prezzo di EURO 335.00 (Iva Compresa)** che si terrà presso la **Confcommercio - Via Aldo Moro 1/3 - Pescara** - a partire dal **9 ottobre 2017**.

Le lezioni si avvarranno della docenza del **maestro barman MASSIMO URRU**.

CORSO DI BASE 1° LIVELLO – n. 6 LEZIONI DALLE 14.00 ALLE 19.00

PRIMA LEZIONE – lunedì 9 ottobre: 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 – martedì 10 ottobre: 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 – mercoledì 11 ottobre: 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.

QUARTA LEZIONE – giovedì 12 ottobre: 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.

QUINTA LEZIONE – venerdì 13 ottobre: 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 – lunedì 16 ottobre: La classificazione dei *MIXED DRINKS*. I White Spittits. *Gin*, *Vodka*, *Rum*, *Tequila*, *Cachaca*. I drink di tendenza (master dimostrativo). *Daiquiri*, *Cocktail Martini*, *Margarita*. Esercitazione pratica.

CORSO DI PERFEZIONAMENTO 2° LIVELLO - n. 4 LEZIONI DALLE 14.00 ALLE 19.00

Il Corso di 2° livello ha un costo di euro 245,00 (IVA inclusa) e si compone di quattro lezioni di 5 ore ciascuna, dalle 14.00 alle 19.00, secondo il seguente calendario delle lezioni:

PRIMA LEZIONE – martedì 17 ottobre: 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 – mercoledì 18 ottobre: 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 – giovedì 19 ottobre: Dimostrazione di *Pre-dinner*, *After-dinner*, *Long-drink*. Creazione di drink fantasia con ricette inedite ed innovative. Decorazione di frutta e verdure.

QUARTA LEZIONE – venerdì 20 ottobre (con possibilità di modifica nell'orario): Test di verifica - Cocktail Competition - Consegna attestati.

**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