



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 bar lady. Per sapere la data di partenza chiamare in Confcommercio.

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**

Le lezioni si avvarranno della docenza del **maestro MASSIMO URRU bartender pluridecorato** (1° Classificato al Trofeo Intercontinentale di barman a Cipro anno 2000, Quattro Shaker d'argento, 11° Classificato a Singapore Campionati Internazionali di barman)

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

PRIMA LEZIONE – lunedì 25 febbraio 2019: Presentazione del corso. La figura del Barman e dello staff. L'accoglienza e la *mise en place* al banco bar. Le attrezzature, le misure liquoristiche. L'uso corretto dello *Shaker Boston* e del *mixing glass*. Esercitazione pratica.

SECONDA LEZIONE – martedì 26 febbraio 2019: Caffetteria (storia). Definizione cenni di botanica e produzione. Visita in torrefazione con master di caffetteria (esatta tecnica per montare il latte, 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 27 febbraio 2019: La vinificazione. Produzione di vini e le varie tipologie: *Vermouth* e vini liquorosi. Produzione e classificazione spumanti e champagne. I bitter. Visita in cantina, lezione sul vino con l'enologo, degustazione vini, Esercitazione pratica: milano – torino, americano.

QUARTA LEZIONE – lunedì 4 marzo 2019: Le bevande alcoliche. Succhi di frutta e le varie tipologie. *Sweet & Sour.*, sciroppi on maide. Master sulla birra con un birrosofo e degustazione. Esercitazione pratica: *Virgin Colada e Florida*.

QUINTA LEZIONE – martedì 5 marzo 2019: La distillazione. La differenza tra liquore e crema liquore. L'Alambicco. La distillazione continua e discontinua. Distillazione dal vivo con un alambicco. Le acqueviti di origine vitivinicola. *Cognac, Brandy, Armagnac e grappa*. Whisky e Whiskey. La zona di produzione e lavorazione. Esercitazione pratica. *Stinger, Alexander, Manhattan*

SESTA LEZIONE – mercoledì 6 marzo 2019: La classificazione dei *MIXED DRINKS*. I White Spittits. *Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cachaca*. I drink di tendenza (master dimostrativo). Esercitazione pratica: *Daiquiri, Cocktail Martini, Margarita*..

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.

PRIMA LEZIONE – lunedì 11 marzo 2019: La carta del bar. Come stilare un menù. Cenni d'intaglio, frutta e verdura, preparazione puree di frutta, smoothie e frullati. La grande famiglia dei *Sparkling*; frutta e bollicine. Cocktail Champagne. Varie tipologie di spritz, Esercitazione pratica: *Bellini, Rossini, Mimosa, Puccini, Kir, Kir Royal*. ica.

SECONDA LEZIONE – martedì 12 marzo 2019: 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. Master sui cocktail di tendenza più bevuti al mondo.

TERZA LEZIONE – mercoledì 13 marzo 2019: Dimostrazione di *Pre-dinner, After-dinner, Long-drink*. Creazione di drink fantasia con ricette inedite ed innovative. Decorazione di frutta e verdure.

QUARTA LEZIONE – giovedì 14 marzo 2019 (con possibilità di modifica nell'orario): Verifica scritta, controllo ricette, Cocktail Competition, premiazione, consegna attestati, buffet finali.

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