



CONFIMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
Province di Lucca e Massa Carrara



START – AMERICAN BAR

*I segreti e le basi per muovere i primi passi
nel mondo del bere miscelato*

N° LEZIONE	DATA	PROGRAMMA
1	Lunedì 4/10/2021 h. 20.30-23.30	TEORIA Il professionista del drink, come trasformare una passione in un lavoro Attrezzature, bicchieri e accessori Sciroppi, bibite e soft drink L'algebra del drink: alcool (cosa dice la legge) e dosi di servizio consigliate
		PRATICA Il set up di una postazione di lavoro: come organizzare al meglio gli spazi Pouring and measures: by the eye and perfect pouring
2	Lunedì 11/10/2021 h. 20.30-23.30	TEORIA Principali differenze tra i prodotti del bar: fermentati, distillati e liquori La fermentazione e i fermentati: birra e vino Com'è composto un cocktail: suddivisione dei drink in base al gusto e all'ora del servizio
		PRATICA Free Test pouring Tecniche di lavoro a confronto: build, mix and shake COCKTAIL Mimosa, Bellini, Rossini e sparkling
3	Mercoledì 13/10/2021 h. 20.30-23.30	TEORIA DNA di un distillato: distillazione continua e discontinua e invecchiamento Il Vermouth
		COCKTAIL Americano, Negroni, Spritz, Long Island Iced Tea, Mojito
4	Lunedì 18/10/2021 h. 20.30-23.30	TEORIA Gin e Vodka e Grappa
		COCKTAIL Old Fashioned, Manhattan, Martini e le loro varianti
5	Mercoledì 20/10/2021 h. 20.30-23.30	TEORIA Whisky e Whiskey
		COCKTAIL Daiquiri, Margarita, Whiskey Sour
6	Lunedì 25/10/2021 h. 20.30-23.30	TEORIA Brandy, Cognac e Armagnac
		PRATICA Costruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità
7	Mercoledì 27/10/2021 h. 20.30-23.30	TEORIA Rum e Cachaça
		PRATICA Speed round: introduzione di tempi massimi di lavorazione
8	Lunedì 3/11/2021 h. 20.30-23.30	TEORIA I liquori: come, dove, quando e perché
		PRATICA Costruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità
9	Lunedì 8/11/2021 h. 20.30-23.30	TEORIA Tequila, Mezcal
		PRATICA Costruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità
10	Mercoledì 10/11/2021 h. 20.30-23.30	TEST FINALE