

PROGRAMMA CORSO 1° LIVELLO "BARMAN – Per una professione di successo"

sede parte teorica e pratica: Confcommercio Viareggio – Via Repaci, 18 – 55049 Viareggio (LU)

ISTRUTTORI: Mauro Picchi (cell.:392 0542334); Federico Bocciardi (cell.: 333 6150449)

1° Lezione	Mercoledì 15 marzo 2017 15:30 – 18:30	TEORIA: Presentazione corso: chi siamo e cosa facciamo, qual è lo scopo del corso; Barista, Barman e Mixologist: come si evolve la figura del menestrello del bar; Breve storia, tipologie e significato sociale del bar; Le attrezzature del barman e i bicchieri. Il set up di una postazione di lavoro: come organizzare al meglio gli spazi; PRATICA: Introduzione e dimostrazione delle varie tecniche di versaggio: mano libera, jiggering e metal pour; Prove di versaggio con acqua: primo step del lavoro dietro il banco. Tecniche di lavoro: mix&strain e shake&strain, Classificazione degli zuccheri, fermentazione e infusione, Bevande analcoliche: sodas, succhi e sciroppi, Dare da studiare i cocktail della 2ª lezione
2° Lezione	Lunedì 20 marzo 2017 15:30 – 18:30	TEORIA: L'algebra del drink. Identikit del cocktail: ieri oggi e domani. Com'è composto un cocktail: suddivisione dei drink in base al gusto e all'ora del servizio. Fermentazione alcolica: introduzione all'argomento. Enologia di base: vini bianchi, rossi e rosati e macerazione carbonica. Dare da studiare i cocktail della 3ª lezione PRATICA: 1ª tecnica di preparazione base dei cocktail: build on ice; Preparazione dei cocktail BUILD ON ICE: Negroni, Americano, Manhattan e Old Fashion
3° Lezione	Mercoledì 22 marzo 2017 15:30 – 18:30	TEORIA: Champagne e spumanti: produzione e differenze. Metodo Charmat: differenza, tecnica produttiva e cenni su Prosecco e Moscato PRATICA: Introduzione dell'uso del mixing glass: utilizzo del mixing glass per gli sparkling. Come e perché utilizzare frutta fresca e di stagione; Prova pratica di realizzazione di cocktail SPARKLING: Bellini, Mimosa, Rossini, Puccini, Kir Royale
4° Lezione	Lunedì 27 marzo 2017 15:30 – 18:30	TEORIA: Infusione e aromatizzazione. Vermouth: Vini fortificati principi della distillazione e invecchiamento PRATICA: Prova pratica di realizzazione di cocktail con l'uso del mixing glass: Martini Cocktail e varianti(vodka,sweet,perfetto)Manhattan e varianti(dry e perfect),Tuxedo,hanky
5° Lezione	Mercoledì 29 marzo 2017 15:30 – 18:30	TEORIA: Distillazione: pot still e column still. Invecchiamento: cenni sull'evoluzione di un distillato. Birra. Whisky e whiskey: produzione e caratteristiche di Scotch, Irish; American e Japanese; VERIFICA INTERMEDIA A PRATICA: Introduzione all'uso dei diversi shaker: perché usare uno shaker piuttosto che un altro (boston e continentale) e perché si shakera. Prova pratica di realizzazione di cocktail con lo shaker: Whiskey Sour, Margarita, Bacardi, between the Sheets, DAIQURI, mary pickford, monkey, gland, paradise, sidecar, white lady
6° Lezione	Lunedì 3 aprile 2017 15:30 – 18:30	TEORIA: Brown wine spirits: Cognac, Armagnac e brandy. Grappa: origini e produzione del portabandiera italiano; I liquori: breve storia, differenza del distillato di base e classificazione PRATICA: Introduzione all'uso del muddler: utilizzo della frutta fresca, spezie e botaniche. Prova pratica di realizzazione di cocktail con l'uso del MUDDLER: Caipirinhas, Mojito nelle due versioni con lime pestato o spremuto; Mint Julep, Gin Fizz, John Collins, rusty nail, stinger, Cosmopolitan, long island ice tea, moscow mule, sazerac
7° Lezione	Mercoledì 5 aprile 2017 15:30 – 18:30	TEORIA: Vodka Gin: come si produce e classificazione dei gin Calvados PRATICA: Sex on the beach, sea breezee, tequila sunrise, Singapore, sling, kamikaze, Alexander, grasshoper, golden dream, black (white) russian
8° Lezione	Lunedì 10 aprile 2017 15:30 – 18:30	TEORIA: Birra: spiegazione. Mezcal: spiegazione del distillato e delle sue origini; Tequila: differenze col mezcal; Rum e cachaca VERIFICA B: Nuove tendenze del bere miscelato: piccola introduzione su qual è la moda del momento e dove sta andando il mondo del bar. PRATICA: Prova pratica di realizzazione di cocktail a sorteggio: sorteggio fra i drink realizzati durante il corso come in verifica.
9° Lezione	Mercoledì 12 aprile 2017 15:30 – 18:30	TEORIA: ripasso di tutti gli argomenti trattati e preparazione al test finale PRATICA: Prova pratica di realizzazione di cocktail a sorteggio: sorteggio fra i drink realizzati durante il corso come in verifica.
10° Lezione	Mercoledì 19 aprile 2017 15:30 – 18:30	TEORIA: verifica finale con test scritto 30 domande su tutti gli argomenti trattati PRATICA: Prova pratica di realizzazione di cocktail a sorteggio
11° Lezione	Mercoledì 26 aprile 2017 15:30 – 18:30	Realizzazione di un twist on Classic sulla falsa riga del cocktail internazionale svolto la lezione precedente, con la variante di almeno 2 ingredienti (dove è possibile)

**L'orario e le date del corso potranno subire variazioni
in caso di necessità**