



## Beverage Specialist (136 ore)

### Capacità

Il corso intende formare la figura professionale del Beverage Specialist, un vero e proprio esperto del mondo delle bevande soft e non, offrendo conoscenze teoriche di base ed avanzate, fondamentali per la figura in questione. Verranno fornite nozioni per una degustazione tecnica, la gestione di una cantina e l'abbinamento con i cibi, la conoscenza delle bevande alcoliche e le nozioni di servizio, la preparazione dei cocktails, le principali tecniche di versaggio e miscelazione. L'integrazione di una cospicua attività pratica è necessaria a conferire la manualità e la gestualità richiesta durante l'attività lavorativa.

Formazione in Aula : 136 ore

### Conoscenze

- Il Sommelier Attrezzature e servizio vini in sala;
- Enologia Territoriale;
- La Cantina e tutto quello che concerne la Sommelierie;
- Beverage e nozioni di servizio Bar;
- Il Barman Attrezzature e preparazione cocktails;
- Le principali tecniche di versaggio e miscelazione.

### Procedimento

#### MODULO 1 (Teoria 4 ore)

Test d'Ingresso / Presentazione corso

Enologia e Viticoltura: L'enologia nazionale, varie tipologie di Vite, varie tipologie di terreno nazionale e internazionale, il mondo del vino e la storia

#### MODULO 2 (Teoria 4 ore)

La Produzione del vino e la comunicazione elettronica: Come si fa il vino e le attrezzature necessarie per la produzione, trasformazione dello zucchero in alcool, varie tipologie di fermentazioni

#### Abea S.r.l. con Unico Socio

Sede Legale Via B. Quaranta 47/A – 49 20139 Milano (MI)  
Tel. +39 02 36587709 Fax +39 02 36587731 [www.abeaform.it](http://www.abeaform.it)  
C.F. P.IVA 05102840963 Cap. Soc. € 10.000 N°Rea 1797457





### **MODULO 3** (Teoria 4 ore)

L'analisi organolettica e la legislazione del vino in Italia: L'analisi della bevanda vino e le regole italiane e internazionali sulle denominazioni e la classificazione

### **MODULO 4** (Teoria 6 ore + Pratica 2 ore)

L'Analisi Visiva e prove pratiche, L'Analisi Olfattiva e prove pratiche: Come fare una analisi visiva e olfattiva di un vino e prove per la comprensione

### **MODULO 5** (Teoria 6 ore + Pratica 2 ore)

L'Analisi Gustativa e prove pratiche, le Birre: Come fare una analisi gustativa di un vino e di una birra, La produzione delle birre e la classificazione

### **MODULO 6** (Teoria 6 ore + Pratica 2 ore)

Distillati, liquori, soft drink - tecniche di miscelazione: La classificazione dei distillati dei liquori e dei soft drink, la produzione e la classificazione

### **MODULO 7** (Teoria 6 ore)

La Spumantizzazione: metodi di spumantizzazione, la storia e le bottiglie per lo spumante, apertura di una bottiglia di spumante

La carta vini, le forme del vino e tecniche di abbinamento cibo vino: Come fare una carta vini, le varie tipologie di bicchieri e come abbinare il vino ad un piatto

### **MODULO 8** (Teoria 6 ore)

Le funzioni del Sommelier e le attrezzature di servizio: La mansione e la figura del cameriere addetto al servizio vini e le varie attrezzature di servizio

Enografia nazionale e internazionale: I vari vigneti e le varie tipologie di vini nazionali e internazionali

### **MODULO 8** (Teoria 8 ore + Pratica 8 ore)

Il ruolo del Barman - Differenza tra Aibes e scuola americana - attrezzature e bicchieri - differenza tra distillato e liquore - metodologia di miscelazione

Versaggio in maniera corretta - unità di misura: l'oncia - versaggio con Juice bottle - prove pratiche

### **MODULO 10** (Teoria 8 ore + Pratica 8 ore)

Fermentazione - Distillazione - Vodka - Mise en place

Allenamento versaggio e oncia - Test oncia per persona - Primo approccio a 2 mani - Assaggio dosaggi di sodati base - Bloody Mary - Sex on the beach - Cosmopolitan

#### **Abea S.r.l. con Unico Socio**

Sede Legale Via B. Quaranta 47/A – 49 20139 Milano (MI)  
Tel. +39 02 36587709 Fax +39 02 36587731 [www.abeaform.it](http://www.abeaform.it)  
C.F. P.IVA 05102840963 Cap. Soc. € 10.000 N°Rea 1797457





**MODULO 11** (Teoria 8 ore + Pratica 8 ore)

Gin - Vermouth - Bitter - Spumanti e Champagne

Dosaggio a 2 mani - utilizzo del Jigger - presa inversa - Negroni sbagliato - Americano -Cocktail Martini (e simili) - Bellini, Rossini, Kir - Gin fizz e Jhon Collins

**MODULO 12** (Teoria 8 ore + Pratica 8 ore)

Rum - Cachaca -Whisky - Cognac- Caffè - Infusi - Tequila - Mezcal

Prova dosaggi presa inversa -Presa margarita - Test oncia Test 2 oz 2 mani - Test 2 oz margarita - Test 4 oz 2 mani

Mojito - Caipiroska - Caipirissima -Pina Colada

**MODULO 13** (Teoria 8 ore)

Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Diritti e doveri dei lavoratori temporanei;

**MODULO 14** (Teoria 8 + Pratica 8 ore)

Masterclass conclusiva

**Abea S.r.l. con Unico Socio**

Sede Legale Via B. Quaranta 47/A – 49 20139 Milano (MI)

Tel. +39 02 36587709 Fax +39 02 36587731 [www.abeaform.it](http://www.abeaform.it)

C.F. P.IVA 05102840963 Cap. Soc. € 10.000 N°Rea 1797457

