

CORSO DI BARMAN (80 Ore)

Obiettivi: Il corso intende formare un vero e proprio esperto del mondo delle bevande soft e non, offrendo conoscenze teoriche di base ed avanzate. 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 cocktail, 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.

Modulo 1 (4h teoria) 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 (2h teoria) 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.

Modulo 3 (2h teoria)

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

Modulo 4 (2h teoria - 2h pratica)

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 (2h teoria - 2h pratica)

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 (4h teoria)

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 7 (4h teoria)

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 (4h teoria - 4h pratica)

Il ruolo del Barman - attrezzature e bicchieri - metodologia di miscelazione.



Modulo 9 (4h teoria - 4h pratica)

Distillati, liquori, soft drink - La classificazione e la produzione dei distillati, dei liquori e dei soft drink.

Modulo 10 (4h teoria - 4h pratica)

Mise en place da bar secondo le tipologie. Le varie tipologie di cocktail, come si imposta una carta bar, come si dividono i cocktail, il servizio BAR.

Modulo 11 (4h teoria - 4h pratica)

Gin - Vermouth - Bitter - Spumanti e Champagne - Dosaggio a 2 mani - utilizzo del Jigger - presa inversa - Negroni sbagliato - Americano - Cocktail Martini (e simili) - Bellini, Rossini (Storia, ricette e metodi di produzione).

Modulo 12 (8h teoria - 8h pratica)

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 (Storia, ricette e metodi di produzione).

Modulo 13 (8h teoria)

Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro - Parte generale (4h teoria)
Diritti e doveri dei lavoratori in somministrazione (4h teoria)