

Merceologia

1

Conoscenza dei corsisti;
Presentazione del programma educativo didattico;
consegna del libro di testo;
profilo professionale del barman.

2

–La fermentazione -La birra –La vendemmia e il vino champagne e spumanti

3

La distillazione –Definizione della distillazione; Distillazione continua e discontinua.

4

Distillati di cereali – GIN E WODKA

5

Distillati di cereali – WHISKY & WHISKEY

6

Distillato di piante –Rum Il Tequila E La cachaca Calvados

7

Distillati di vino – COGNAC BRANDY ARMAGNAC GRAPPA

8

La caffetteria –Bevande nervine:Caffè;Te;CacaoTecnica di latte Art

9

I vermouth ,aperitivi in bottiglia

10

–Amari ,Aperitivi monodose e iLIQUORI

11

Decorazioni

12

Ripetizione dei cocktail studiati e realizzazione di una ricetta di fantasia.

13

Esame finale delle competenze raggiunte.

Pratica

1

Preparazione della bottigliera;Descrizione del banco bar;Descrizione dell'office del bar;Dosi di servizio.
Corretto utilizzo dello SH e MX;Unità di miscita dei bicchieri in uso al bar;

2

I cocktail I.B.A –The Unforgettables

Americano,Servire un Aperol,Servire aperitivo monodose.

3

I cocktails IBA

COMTEMPORARY CLASSIC

Champagne cocktail,Mimosa,Kir,Kir Royal,Black Velvet

4

Unità di miscita dei prodotti in uso al bar;

I cocktail IBA

THE UNFORGETTABLES

Dry Martini,Americano,Negroni,Manhattan

5

I cocktail IBA

Contemporary Classics

Caipirinha e sue varianti,Mojto,Mint Julep

6

I cocktail IBA

THE UNFORGETTABLES

New Era Drinks,Espresso Martini,Kamikaze

7

Preparare un espresso;
Montare il latte;
Saper preparare un cappuccino;
Saper preparare la linea di lavoro al banco bar;
Saper preparare e servire la cioccolata e il te.

8

Utensileria per la preparazione di una decorazione;
Preparazione di un crustas.

9

I cocktail IBA

The Unforgettables

- Old Fashioned, Rusty Nail, Whiskey Sour

New Era Drinks

- Vampiro

10

I cocktail IBA

THE UNFORGETTABLES

Paradise, Gin Fizz, White Lady, Gin tonic, New Era Drinks, Spritz Veneziano

11

I cocktails IBA

COMTEMPORARY CLASSIC

Margarita, Pina Colada, Tequila Sunrise

12

Pratica operativa al bar bartending.

13

Punti di forza dell'esame finale

Saper preparare e proporre un cocktail di fantasia;

Conoscere gli aspetti merceologici delle bevande in uso al bar.

Conoscere i cocktails codificati IBA