



PROGRAMMA

CORSO BARMAN BASIC

1 COFFEE LAB

La Filiera del Caffè
La Drupa
Le Coffee
Le 5M del Caffè
L'Espresso in Tazza all'italiana

2 ACCOGLIENZA E ATTREZZATURE

Ricevimento del Cliente
Banchi Bar e Misure
I Bicchieri
Le Attrezzature del Barman
Allestimento Postazione di Lavoro

3 TECNICHE DI VERSAGGIO

Il Versaggio in Centilitri
La Tecnica Classica
Le Dosi in Once
La Tecnica Americana
Apertura e Chiusura
Il Conteggio in Once

4 VERSATE A 2 MANI

Prove di Free Pouring
Le Meccaniche con il Metal Pour
Test Pour, Controllo Dosaggi
Le Meccaniche con lo Store'n Pour
SodaGun Pour
Juice Pour
V Pour

5 I DRINK MISCELATI

Le Tecniche di Miscelazione
La Shakerata
Short, Medium e Long Drinks
Utilizzo del Jigger

6 MERCEOLOGIA

La Distillazione
I Distillati Bianchi e Invecchiati
I Liquori Amari e i Liquori Dolci
I Liquori Aromatizzanti e I Liquori Correttori
I Succhi, gli Sciroppi e le Polpe di Frutta
Degustazione Prodotti

7 LE RICETTE

Le Regole di Proporzione
La Scelta della Tecnica di Miscelazione
Lettura e Creazione delle Ricette
I Cocktails IBA
Le Famiglie dei Cocktails

8 DRINK LAB

Prove di Costruzione dei Cocktails
Test di Velocità
Test di Sequenza
Più Drink Contemporaneamente

9 HOME MADE EXPERIENCE

Vivere le Nuove Frontiere della Mixology
Macerazione e Infusione
Prove e Assaggi di Prodotti Home Made
Proporre al Cliente i Prodotti Premium

10 ESAME FINALE