CORSO BARMAN – PRIMO LIVELLO

Young Bartender – 1° LIVELLO lunedì 13 febbraio

1° LEZIONE (lunedì) h. 14,30 – h. 18,30
Presentazione corso. Utilizzo delle attrezzature e dei bicchieri,
lo spazio di lavoro, la mise en place, Il ghiaccio. Costruzione di un cocktail. La postura e la destrezza. Prove pratiche.

2° LEZIONE (martedì) h. 14,30 – h. 18,30
La frutta al bar. Preparazione di drink analcolici e dei succhi di frutta. Piccole decorazioni da cocktail. Essiccazione e brinatura. Sciroppi.
Sparkling e ricette inedite.

3° LEZIONE (mercoledi) h. 14,30 – h. 18,30
Fermentazione e distillazione con alambicco in aula. I grandi distillati e i white spirit. Prove pratiche e assaggio con i drink di riferimento.

4° LEZIONE (giovedi) h. 14,30 – h. 18,30
La vite, il suo frutto e i principali vitigni.
Approfondimento della tecnica di degustazione.
Fare pratica anche leggendo l'etichetta.
Degustazione con l'azienda ospite.

5° LEZIONE (venerdì) h. 14,30 – h. 18,30
Storia del caffé e sue origini
Espresso perfetto, caffetteria, la cura della
macchina da caffé.

6° LEZIONE (sabato) h. 9.00 – h. 13,30
Esame teorico-pratico e concorso con una ricetta
personalizzata ed ideata dal corsista.
Consegna diploma di partecipazione
7° LEZIONE
Visita didattica ad una azienda del settore liquoristico o vinicola.

Compreso nel prezzo:

– Elaborazione ed impostazione curriculum vitae
– Presentazione video del candidato per ricerca lavoro.
– Un voucher gratuito per la partecipazione ad un Master di specializzazione.
– Inserimento CV su database per ricerca del personale.
– Prodotti ed attrezzature per la preparazione dei drink.
– Materiale didattico e formativo.
– Iscrizione al Club Bar.it
– Diploma della Scuola dell'Ospitalità di Bar.it