



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CORSO PER **BARMAN**



CATASCON
SERVIZI PESCARA

CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA ALDO MORO, 1/3 - Tel. 085.43.13.620
E-MAIL: FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT

CORSO BARMAN

**Il corso partirà nel mese di aprile 2022 al previo raggiungimento di almeno 8 partecipanti.
Il corso è a numero chiuso e nel pieno rispetto del protocollo sicurezza da COVID – 19
e con verifica del green pass**

Dieci incontri pomeridiani dalle ore 14:30 alle 18:30, divisi in: sei incontri per il primo livello (Euro 335,00 Iva compresa); quattro incontri per il secondo livello – di perfezionamento – (Euro 245,00 Iva Compresa). Il corso si terrà presso la Confcommercio Pescara in un aula appositamente attrezzata.

Le lezioni si avvarranno della docenza del **maestro MASSIMO URRU bartender pluridecorato** (1° Classificato al Trofeo Intercontinentale di barman a Cipro anno 2000, Vincitore di quattro Shaker d'argento, II° Classificato a Singapore Campionati Internazionali di barman, finalista al Trofeo Mondiale all'Havana - Cuba).

CORSO DI BASE 1° LIVELLO – n. 6 LEZIONI DALLE 14.30 ALLE 18.30

PRIMA LEZIONE – Presentazione del corso. La figura del Barman e dello staff. L'accoglienza e la *mise en place* al banco bar. Le varie tipologie di bicchieri e le attrezzature, le misure liquoristiche. L'uso corretto dello *Shaker Boston* e del *mixing glass*. Esercitazione pratica.

SECONDA LEZIONE – Le bevande analcoliche. Succhi di frutta e le varie tipologie di centrifuga, estratti e frullati ed i loro attrezzi. Cenni d'intaglio di frutta e verdura per decorazione cocktail, esercitazione pratica Virgin Colada, Florida, Virgin Mary.

TERZA LEZIONE – La vinificazione, produzione di vini spumanti e champagne. Classificazione. Il vino al bar e le varie tipologie, i migliori vini abruzzesi e nazionali. Tipologie di spritz, la grande famiglia degli *Sparkling*, demo cocktail champagne e Kir e Kir Royal, esercitazione pratica bellini, rossini e spritz.

QUARTA LEZIONE - Vini liquorosi, vermouth e bitter, storia classificazione e servizio, la storia del negroni e la sua realizzazione pratica; esercitazione su Milano Torino, negroni sbagliato, americano, campari orange, campari shakerato.

QUINTA LEZIONE - La distillazione. La differenza tra liquore e crema liquore. L'Alambicco. La distillazione continua e discontinua. Distillazione dal vivo con un alambicco. Le acqueviti di origine vitivinicola. *Cognac, Brandy, Armagnac e grappa*. Whisky e Whiskey. La zona di produzione e lavorazione. Esercitazione pratica. *Stinger, Alexander, Manhattan, Barbon Sour*

SESTA LEZIONE – I White Spittits. Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cachaca, Mezcal, i drink di tendenza (master dimostrativo). Esercitazione pratica: Daiquiri, Cocktail Martini, Margarita.

CORSO DI PERFEZIONAMENTO 2° LIVELLO - n. 4 LEZIONI DALLE 14.30 ALLE 18.30

SETTIMA LEZIONE – Caffetteria (storia). Definizione cenni di botanica e produzione. Visita in torrefazione con master di caffetteria (esatta tecnica per montare il latte, Il servizio del thè e del cappuccino, cioccolata calda e tecniche di lavorazione, demo di irish coffee. esercitazione pratica: caffè, cappuccino e Il caffè shakerato.

OTTAVA LEZIONE – Analisi sensoriali e olfattive dei vari distillati. Master sulla birra, lavorazione e produzione, differenza tra birra industriale e quella artigianale, degustazione di varie tipologie di birre. Elaborazione e consegna ricette per la gara finale. Decorazioni cocktail.

NONA LEZIONE – Classificazione dei mixed drinks e tutti i drink di tendenza, rappresentazione dal vivo di un work station con set up dei prodotti e tecniche di versaggio, demo dei mojito e i vari pestati, master sui cocktail più bevuti al mondo, allestimento bottigliera per la finale.

DECIMA LEZIONE – Decima Lezione: Controllo ricetta e accrediti, verifica esame scritto, cocktail competition, premiazione e consegna attestati II Livello, buffet finale e saluti.

**PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:
CONFCOMMERIO PESCARA - VIA A. MORO, 1/3 - TEL. 085.43.13.620
E- MAIL: formazione@confcommerciopescara.it**

OPPURE CLICCA SU FACEBOOK  CONFCOMMERIO PESCARA