

Il corso si propone di fornire le conoscenze del mondo del bar a tutti coloro che siano interessati a questa professione, per ragioni di lavoro o di diletto personale.

Il corso articolato in aspetti **teorici e pratici** intende fornire ai partecipanti le conoscenze per sfruttare al meglio i prodotti, distinguere vini, riconoscere distillati e liquori, imparare la corretta adattabilità dei prodotti e le dosi di miscelazione, leggere le ricette e proporre cocktails e long drinks.

Ampio spazio verrà dedicato alle esercitazioni pratiche.

Particolare attenzione sarà rivolta alla capacità di proporre, accanto ai cocktails internazionali, anche nuovi drink di tendenza.

1° LEZIONE

Presentazione corso. Conoscenza ed utilizzo degli strumenti di lavoro: bicchieri, shaker, mixing-glass, blender. Considerazioni sulla fermentazione, distillazione, liquoristica. Storia e divulgazione delle bevande miscelate internazionali.

Lettura e quantificazione dei dosaggi nei cocktails. Tecnica di versata. Esercitazione pratica.

2° LEZIONE

La fermentazione. Vini, spumanti, champagne, i vermouth. Birra: la storia, le tipologie e la spillatura. Analisi sensoriali. Gli aperitivi. Esercitazione pratica: aperitivi internazionali I.B.A.

3° LEZIONE

Distillati di cereali, di frutta, di vino, di vinacce, di piante. Analisi sensoriali. Digestivi Classici e innovativi. Esercitazione pratica: digestivi internazionali I.B.A e Sour con distillati e liquori.

4° LEZIONE

Caffè e dintorni. Bevande miscelate con caffè caldo e freddo. La macchina e il macinino del caffè, il loro funzionamento e utilizzo. Metodo di pulizia della macchina del caffè. Nozioni di cappuccineria. Esercitazione pratica: caffè irlandese e preparazioni miscelate calde e fredde con caffè.

5° LEZIONE

Liquori: tipologie e classificazione. Analisi sensoriali. Long drinks internazionali, innovativi e analcolici.

Esercitazione pratica: long drinks internazionali, mojito e caipiriña. Prova scritta.

Corso di elevata specializzazione idoneo a sviluppare il **metodo di miscelazione** capace di progettare e costruire bevande miscelate. Analisi delle varie famiglie dei cocktails internazionali, rivisitate ed attualizzate con nuove tecniche propositive.

Trattasi di un percorso formativo di carattere prevalentemente **pratico**, rivolto a coloro che hanno già frequentato i corsi da noi organizzati.

1° LEZIONE

Metodo di miscelazione per progettare, preparare, formulare, costruire cocktails innovativi e attuali. Realizzazioni di bevande con la tecnica di sferificazione. Caratterizzazione di caffè e cappuccini elaborati.
Esercitazione pratica.

2° LEZIONE

Applicazione del **metodo di miscelazione** per l'elaborazione di bevande nell'area pre-dinner, after-dinner, long-drink. Cenni di intaglio di frutta per la composizione di decorazioni per cocktails.
Esercitazione pratica.

3° LEZIONE

Utilizzazione del **metodo** per la preparazioni innovativa di: Sparkling wine cocktail, champagne cocktail, fizz, collins, frozen.
Esercitazione pratica.

4° LEZIONE

Sviluppo del **metodo** nella preparazione di: Richey, coobler, hot-toddy, grog, flip, sangria, cup-spumanti.
Esercitazione pratica.

5° LEZIONE

Cocktail Competition.