



**CESCOT**  
Centro Sviluppo  
Commercio Turismo e Servizi  
Ferrara

*Corso Professionale di 42 ore per*  
**BARMAN**

**Sede del corso: CESCOT – Via Darsena, 178 – Ferrara – Aula B/Laboratorio Cucina**

DATA	ORARIO	NUMERO ORE	AULA	ARGOMENTI Ca: CAFFETTERIA - Co: Cocktails - Fi: Finger Food
20/10/2020	19,30 – 22,30	3	B	Ca - Co: Presentazione del corso – Il bar nella ristorazione moderna – Lavorare nel bar – La figura del Barman – L'importanza dell'igiene – Le varie classi di bar
22/10/2020	19,30 – 22,30	3	B	Ca – Co: Le attrezzature e gli strumenti del bar – L'organizzazione del piano di lavoro – I bicchieri e come porgerli
27/10/2020	19,30 – 22,30	3	B	Ca: Le quattro emme – Il caffè: storia origine e produzione
29/10/2020	19,30 – 22,30	3	B	Ca: L'espresso e i suoi derivati – Il cappuccino – Il caffè freddo shakerato – L'Irish Coffee – Il the: storia origine e produzione – Il servizio al banco e al tavolo – La cioccolata in tazza – Prove pratiche di caffetteria
03/11/2020	19,30 – 22,30	3	B	Co: GLI APERITIVI: Classificazione, storia, produzione e servizio – Vini naturali e spumanti I COCKTAILS: Gli Sparklings : Bellini, Mimosa, Puccini, Kir Royal – Champagne Cocktail
05/11/2020	19,30 – 22,30	3	B	Co: GLI APERITIVI: Derivati dal vino: Vermouth e vini liquorosi – Bitter – Liquori all'anice I COCKTAILS: Americano, Garibaldi, Negroni, Bronx, Porto Flip
10/11/2020	19,30 – 22,30	3	B	Co: GIN E VODKA: Storia, origine e produzione – Il servizio I COCKTAILS: Martini cocktail – Paradise – White Lady – White Russian – Bloody Mary
12/11/2020	19,30 – 22,30	3	B	Co: COGNAC & BRANDY: Storia, origine e produzione – Invecchiamento – Classificazione – Il servizio I COCKTAILS: Brandy Alexander – Grasshopper – Stinger Side Car – Brandy Egg Nog
17/11/2020	19,30 – 22,30	3	B	Co: WHISKY AND WHISKEI: Storia, origine, e produzione – Le varie tipologie e caratteristiche: Scozzesi, Irlandesi, Americani, Canadesi I COCKTAILS: Rob Roy – Manhattan (le tre versioni) – Old Fashioned – Rusty Nail – Whiskey Sour
19/11/2020	19,30 – 22,30	3	B	Co: RUM E TEQUILA: Origine e produzione – Il servizio I COCKTAILS: Daiquiri – Bacardi – Mary Pickford – I Frozen - Margarita
24/11/2020	19,30 – 22,30	3	B	Co: LONG DRINKS E DRINKS FANCY: Caipirina – Caipiroska – Florida – Pina Colada – Horse's Neck – Blue Lagoon n. 2 – Mojito
26/11/2020	19,30 – 22,30	3	LAB.CUCINA	Fi: FINGER FOOD Proposte di snacks, stuzzichini per aperitivi, finger food – Preparazione e servizio delle principali "Cups & Bowls"
01/12/2020	19,30 – 22,30	3	LAB.CUCINA	Fi: FINGER FOOD Proposte di snacks, stuzzichini per aperitivi, finger food – Preparazione e servizio delle principali "Cups & Bowls"
3/12/2020	19,30 – 22,30	3	B	Ca – Co: Questionario Customer Satisfaction – Test di Verifica Scritto di fine percorso – Valutazione dei corsisti