

Corso Professionale di 42 ore per **BARMAN**

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

DATA	ORARIO	AULA	ARGOMENTI
Martedì 19/02/2019	20,00 – 23,00	B	Presentazione del corso – Il bar nella ristorazione moderna – Lavorare nel bar – La figura del Barman – L'importanza dell'igiene – Le varie classi di bar
Giovedì 21/02/2019	20,00 – 23,00	B	Le attrezzature e gli strumenti del bar – L'organizzazione del piano di lavoro – I bicchieri e come porgerli
Martedì 26/02/2019	20,00 – 23,00	B	CAFFETTERIA: Le quattro emme – Il caffè: storia origine e produzione
Giovedì 28/02/2019	20,00 – 23,00	B	CAFFETTERIA: 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
Martedì 05/03/2019	20,00 – 23,00	B	GLI APERITIVI: Classificazione, storia, produzione e servizio – Vini naturali e spumanti I COCKTAILS: Gli Sparklings : Bellini, Mimosa, Puccini, Kir Rooyal – Champagne Cocktail
Giovedì 07/03/2019	20,00 – 23,00	B	GLI APERITIVI: Derivati dal vino: Vermouth e vini liquorosi – Bitter – Liquori all'anice I COCKTAILS: Americano, Garibaldi, Negroni, Bronx, Porto Flip
Martedì 12/03/2019	20,00 – 23,00	B	GIN E VODKA: Storia, origine e produzione – Il servizio I COCKTAILS: Martini cocktail – Paradise – White Lady – White Russian – Bloody Mary
Giovedì 14/03/2019	20,00 – 23,00	B	COGNAC & BRANDY: Storia, origine e produzione – Invecchiamento – Classificazione – Il servizio I COCKTAILS: Brandy Alexander – Grasshopper – Stinger Side Car – Brandy Egg Nog
Martedì 19/03/2019	20,00 – 23,00	B	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
Giovedì 21/03/2019	20,00 – 23,00	B	RUM E TEQUILA: Origine e produzione – Il servizio I COCKTAILS: Daiquiri – Bacardi – Mary Pickford – I Frozen - Margarita
Martedì 26/03/2019	20,00 - 23,00	B	LONG DRINKS E DRINKS FANCY: Caipirina – Caipiroska – Florida – Pina Colada – Horse's Neck – Blue Lagoon n. 2 – Mojito
Giovedì 28/03/2019	20,00 – 23,00	LAB.CUCINA	Proposte di snacks, stuzzichini per aperitivi, finger food – Preparazione e servizio delle principali "Cups & Bowls"
Martedì 02/04/2019	20,00 – 23,00	LAB.CUCINA	Proposte di snacks, stuzzichini per aperitivi, finger food – Preparazione e servizio delle principali "Cups & Bowls"
Giovedì 04/04/2019	20,00 – 23,00	B	Questionario Customer Satisfaction – Test di Verifica Scritto di fine percorso – Valutazione dei corsisti