

# Professione Barman

SERALE | 30 ORE

Prezzo: 480,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Laboratorio di cucina

Modena con Gusto-Via Piave 125

MODENA

con Vanni Folloni



## Descrizione del percorso

Trasformare una passione in una professione è un progetto che richiede una pianificazione attenta delle proprie capacità e competenze. Il percorso formativo fornisce le conoscenze essenziali per apprendere le tecniche base di miscelazione e per valutare le proprie abilità e competenze. E' improntato, inoltre, sul costante dialogo tra teoria e pratica, per apprendere realizzando direttamente i cocktails in aula.

## Contatti

[\\*39 059 736 4350](tel:*39 059 736 4350) e [\\*39 351 624 2075](tel:*39 351 624 2075) (anche **Whatsapp**).

[info@modenacongusto.it](mailto:info@modenacongusto.it)



# Argomenti

- Il profilo del Bartender o Barman.
- Ricevimento e intrattenimento dei clienti, la centralità dell'ospite nel bar, strategie di vendita.
- L'organizzazione del bar e dei servizi del giorno, set up banco bar nei diversi momenti del giorno.
- Controllo delle merci in arrivo ( qualità, quantità, provenienza, conservazione e scadenza).
- Gestione dei prodotti ( liquidi e solidi ) lo standard nella preparazione del food & beverage.
- Le attrezzature e i bicchieri ( l'importanza del bicchiere nella gestione dei liquidi ).
- La classificazione delle bevande: conoscenza delle bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche.
- La miscelazione : classificazione dei cocktail e i diversi metodi di preparazione.
- Bilanciamento dei "sapori" Preparazione di cocktail internazionali.
- Preparazione di cocktail di tendenza. - Preparazione di long drinks.
- La nascita dell'alcool: fermentazione alcolica.
- L'estrazione e concentrazione dell'alcool: la distillazione discontinua e continua.
- Conoscenza dell'alcool, gli effetti dell'alcool sul corpo, calcolo dei grammi di alcool nelle bevande semplici e miscelate.
- Storia, produzione e servizio dei vini aromatizzati.
- Storia, produzione e servizio dei liquori aperitivi e digestivi.
- Storia, produzione e servizio dei distillati di origine cerealicola, vinicola, ricavati da piante, da frutta e da vinaccia.

