

## Corso *BARMAN*

<b>Programma delle lezioni</b>	<b>Corso 1° livello (30 ore) - dall' 8 al 12 giugno 2015 dalle 8.30 alle 14.30</b>	
	<p><b>Programma</b></p> <p>Presentazione corso.</p> <p>Attrezzature, bicchieri, utilizzo dello shaker e del mixing glass, cenni della fermentazione.</p> <p>Vini, spumanti, champagne, vermouth.</p> <p>Gli aperitivi classici. Esercitazione pratica</p> <p>Birra: storia e tipologie.</p> <p>I digestivi classici. Esercitazione pratica</p> <p>Cenni sulla distillazione.</p> <p>Distillati di cereali, di frutta, di vino, di vinacce.</p> <p>Long drinks classici e analcolici.</p> <p>Esercitazione pratica</p> <p>Caffè e dintorni.</p> <p>Bevande miscelate con caffè caldo e freddo.</p> <p>Esercitazione pratica</p> <p>Tecniche di miscelazione e formulazione di cocktail creativi.</p> <p>Esercitazione pratica</p> <p>Tecniche di miscelazione e formulazione di aperitivi e digestivi innovativi.</p>	
	<b>Corso 2° livello (25 ore) - dal 15 al 19 giugno dalle 8.30 alle 13.30</b>	
	<p><b>Programma</b></p> <p>Creatività nel bere moderno.</p> <p>Classiche famiglie di cocktail rivisitate e ripresentate con nuove tecniche: sparkling e champagne cocktails, fizz, collins, frozen sour, rickey, cooblers, hot-toddy, grog, sangria, exotic, cobbler, flip, egg-noggs, sling, hig-ball</p>	
	Ultima lezione	<b>Cocktail competition</b> e consegna dell'attestato di partecipazione
<p>Corsi comprensivi di materiale, dispensa e attestato</p> <p>Durante il corso le dosi saranno versate a mano libera senza l'utilizzo di "metal pour"</p>		

### Corso a numero chiuso

Requisiti di accesso: **avere compiuto 16 anni.**  
 Per accedere al II° livello è obbligatorio aver frequentato il I°

**Segreteria corso: tel.0783-73287 / fax 0783-73700 / e-mail: oristano@confcommercio.it**

Ulteriori informazioni si possono avere anche visitando il sito [www.pierluigicucchi.it](http://www.pierluigicucchi.it)