

Centro Territoriale Permanente - Educazione degli Adulti

CORSO DI BAR

Coordinatori: **Germano Carboni - Massimo Ranieri**
docenti Sala-Bar presso questo Istituto

Programma 2° livello

- **Lunedì 19 febbraio 2007**
Tipologie di bar e loro servizi. Evoluzione del bere e bar di nuova generazione
- **Martedì 20 febbraio 2007**
Le bevande: tipologie e classificazione. Gli aperitivi, amari, distillati, liquori, creme di liquore, sciroppi. Prodotti nuovi in commercio: tipologia e servizio
- **Mercoledì 21 febbraio 2007**
Banco-bar: la nostra plancia di comando. L'American-bar tradizionale: piano di lavoro e di servizio. Mise en place
- **Lunedì 26 febbraio 2007**
Il bar di tendenza: rail mate, work station. Terminologie professionali specifiche. Gli attrezzi del mestiere e le tecniche di base. La cristalleria e corredi. Prove pratiche al banco di lavoro
- **Martedì 27 febbraio 2007**
Gli American drinks: categorie appartenenti a bevande miscelate alcoliche e non. Prova pratica al banco di lavoro. Decorazioni sfiziose
- **Mercoledì 28 febbraio 2007**
American drinks: classificazione e servizio. Dal ricettario IBA, FIZZES, COLLINS, SOURS.
Prova pratica al banco di lavoro
- **Lunedì 5 marzo 2007**
Criteri della degustazione. Analisi organolettica di un drink. Schede e prove di degustazione
- **Martedì 6 marzo 2007**
Dal ricettario IBA: cocktails e long drinks di moda o tendenza.
Analisi organolettica dei drinks proposti
- **Mercoledì 7 marzo 2007**
La gestione del magazzino. Quantità di miscela dei prodotti per categoria. Drink cost: come calcolare il costo puro di una ricetta.
Prove al banco bar
- **Lunedì 12 marzo 2007**
Verifiche di fine corso: prova pratica e orale di un drink del ricettario IBA

Il corso di n. 30 ore si svolgerà dalle ore 19,30 alle ore 22,30

Costo: 150 €

*Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi al
tel. 071.7911232 (C.T.P. - E.D.A.) - Sig. Mauro Soma)*