



Proposta progetto corso di formazione per aspiranti barman

Il **programma didattico** dell'Associazione Italiana Bartender & Mixologist (**AIBM Project**) è innovativo e coniuga lo stile classico della miscelazione con uno stile dinamico (quello del free pouring), denominato *Italian Mixing Style™*; le lezioni sono distribuite per 12 ore (4 lezioni da 3 ore). Il seguente programma ha come obiettivo quello di trasmettere all'aspirante barman le abilità e competenze necessarie di base per poter lavorare con professionalità nel mondo del bere miscelato. Il corso si terrà in orario pomeridiano.

Lezione e data	Parte teorica	Parte pratica
1 14 ottobre (martedì)	- La figura del barman, dalle origini ai giorni nostri. Il lavoro del bar. - Come funziona il dosaggio: jigger, metodo classico europeo in CL, metodo in once.	- Il corretto uso dei bicchieri, delle attrezzature e le dosi di servizio. Introduzione allo stile classico, con preparazione di 3 cocktail: Gin tonic, Americano e Spritz
2 16 ottobre (giovedì)	- I cocktails internazionali e di tendenza. La codificazione IBA. L'acqua minerale, i vari tipi e il semplice servizio. I soft drink. - Introduzione al free pouring: l'uso del metal pour.	- Uso del Mixing glass e simulazione di cocktails internazionali. Segue preparazione dei cocktail IBA¹: Manhattan e Dry Martini - Simulazione del servizio ai tavoli con vassoio e accoglienza cliente.

¹ Tutte le lezioni prevedono la preparazione simulata del cocktail, in tutte le lezioni comunque i realizzeranno anche cocktail veri.

3 21 ottobre (martedì)	• I distillati e i liquori. • Gli spiriti chiari (Gin, Vodka, Tequila). Il loro utilizzo nella miscelazione.	Utilizzo dello strumento shaker : simulazione e preparazione di alcuni cocktail fatti con shaker. Pratica del free pouring con simulazione di drink. Preparazione del Daiquiri e Mojito
4 28 ottobre (martedì)	• Il Cognac, il Brandy e l'Armagnac.	• Ripasso del free pouring con simulazione di drink. • Moscow Mule e varianti

Il corso ti porterà ai seguenti obiettivi minimi per conoscenze, abilità e competenze

- Conoscere e classificare gli alimenti ed in particolare le bevande di uso al bar secondo criteri di qualità (dai distillati agli sciroppi);
- Conoscere e applicare i principali metodi di miscelazione (classico e free pouring) e saperli applicare correttamente nella preparazione di un cocktail;
- Conoscere le basi del lavoro del barman, per avviarsi alla professione, i vari tipi di locali, le metodologie di lavoro principali;
- Conoscere e preparare drink secondo la classificazione IBA.

Abilità e Competenze

L'allievo conosce i principali metodi di lavoro all'interno di un bar per il corretto servizio delle bevande e della miscelazione. Sa lavorare dietro ad un banco bar sapendo utilizzare correttamente tutte le attrezzature di servizio. Il corso è di avviamento al lavoro del barman.

Prezzo speciale: 150 euro che comprende, oltre alle 12 ore di lezione, anche: libro di testo, attrezzatura, attestato di partecipazione, tessera associativa AIBM e spilla.

Il corso è organizzato da AIBM Project e si terrà presso Bar Quicksilver Cafe' (Via delle Pianazze, 178, La Spezia) nei seguenti giorni: 14-16-21-28 ottobre, dalle 16 alle 19.

per informazioni: aibmproject@gmail.com - 3396696464

Il testo compreso nel corso:



I cocktail che faremo al corso:

Americano



Spritz



Gin Tonic



Manhattan



Martini Dry



Daiquiri



Mojito



Moscow Mule

