

A_{ssociazione}I_{taliana}B_{armen}

E

S_{ostenitori}

Programma corso di aggiornamento A.I.B.E.S. di 1° livello

13 lezioni, per complessive 40 ore

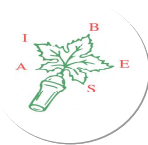
Sede del Corso- CFP San Giovanni Bosco 23 Pavia

Data del Corso 21/04 al 4/06

Orario delle lezioni dalle 20-00 alle 23-00

Mercoledì 4/06 sarà di 4 ore

Daniele Dagradi 347 7671553



DATA	CONTENUTI MERCEOLOGICI	PRATICA
Lun. 21/4	Introduzione del corso e le sue finalità, il Barman la sua filosofia, il Bar, locali Trendy, cenni sulla storia A.I.B.E.S.	Dosaggi legali: stile di dosaggio a mano libera.
Mer. 23/4	Gli Strumenti del barman: Attrezzi, bicchieri e il loro uso, preparazione del banco. Le bevande analcoliche, Bibite, Sciroppi, Succhi e il loro processo produttivo	Esercitazione dei dosaggi, esercitazione con il Boston Shaker, Bitter Shakerato, il Garibaldi
Lun. 28/4	Storia del cocktail, come costruire le miscele, frazionamento di una ricetta, determinazione di vendita di un cocktail, classificazione delle bevande americane.	Esercitazione dei dosaggi. Esecuzione: (pre dinner) Dry Martini, Sweet Martini, Perfect Martini, Vodka Martini, Gibson, Gin & IT, Margarita.
Mer. 30/4	Produzione dell'alcol: infusione e fermentazione alcolica, la birra, gli aperitivi.	Esecuzione: (pre dinner) Americano, Bacardi Cocktail, Daiquiri, Manhattan, Dry Manhattan, Perfect Manhattan, Negroni
Lun. 5/5	Enologia: dal grappolo al vino, le vinificazioni: in bianco, in rosato, in rosso, la fermentazione alcolica e malolattica, caratteristiche organolettiche del vino, la spumantizzazione.	Esecuzione: (sparkling Long drink) Champagne cocktail, Bellini, Mimosa, Buck fizz, Rossini, Puccini, Tintoretto, Tiziano, Kir, , Spritz, Aperol Spritz, Bitter Spritz, Wine Cobler
Mer. 7/5	Tecnica della distillazione, classificazione dei distillati in base alla materia prima; kirsch, slivovitz, calvados, acquavite d'uva, whilliams,	Esecuzione: (after dinner) Brandy Alexander, Black Russian, French Connection, Golden Cadillac, Golden Dream, White Russian
Lun. 12/5	Vini liquorosi e aromatizzati, I Liquori dolci e amari e Bitter. AIBES flowers Le decorazioni di fantasia	Esercitazione (pre dinner) Paradise, Old Fashioned, Rob Roy, Rose, Whisky Sour, Bronx, Prove di dosaggio
Mer. 14/5	I distillati di vino e vinaccia, cognac, armagnac, brandy, grappa.	Esercitazione (after dinner) Grasshopper, Porto Flip, Rusty Nayl. Brandy Egg Nog
Lun. 19/5	Verifica dei cocktail I white spirit : gin, vodka. I distillati tropicali rum, tequila, mezcal, cachaça.	Esercitazione (LONG Drinks) Bloody Mary, Harvey WallBanger, Horse's Neck, Gin Fizz, singapore Sling.
Mer. 21/5	Whisky e whiskey di tutto il mondo, fasi di produzione, degustazione di un bourbon, scotch whisky	Esercitazione (long drinks) Pina Colada, Planter's Punch, Screwdriver, Tequila Sun Rise, Daiquiri Frozen, Fruit Daiquiri Frozen.
Lun. 26/5	Storia del caffè e il suo servizio. Gli infusi e le bevande analcoliche.	Esercitazione (hot drinks, after dinner) irish coffee, italian coffee, mexican coffee, french coffee, royal mint coffee. Bailey's coffee
Mer. 28/5	Happy Hour, storia ed origine, strategie per vendere al meglio l'aperitivo, preparazione di alcuni Snack.	Fashion Drink Preparazione di alcuni Drink di tendenza: Caipirinha, Cosmopolitan, Japanese Slipper, Long Island Iced Tea, Mai Tai, Mojito, Sex on The Beach, Apple Martini
Mer. 4/6	Conclusione dei docenti, commento dei corsisti. Prova teorica (scritta), Prova pratica	Consegna Attestati.