Corso Barman Milano Ottobre 2023

Luogo **Lombardia, Milano**
https://www.annuncici.it/x-319820-z

B.B.C. - BARTENDER BASIC COURSE - Il Corso è destinato a coloro che vogliono avvicinarsi al mondo della miscelazione. Modulato in parte teorica e parte pratica, consente un approccio iniziale indispensabile per chi vuole fare di questo lavoro una vera Professione. Il Corso rilascia un attestato riconosciuto in tutte le nazioni facenti parte di I.B.A. e da la possibilità di accedere direttamente ad A.I.B.E.S. come Soci Barman Junior per un anno.

Programma:

- Deontologia del Bartender, la storia del bar, i Tools, la storia dei cocktails

- La classificazione, I cocktail mondiali iBA, Tecniche di miscelazione, Le bevande analcoliche, Le acque.

- La caffetteria: Caffè, Cioccolata, Latte, Tè e Tisane (tecniche di infusione)

- I fermentati: La Birra – Altri ferm. (Pulque, Sakè, Idromele, Kefir, Sidro)

- Il Vino – Spumante e Champagne

- Vermouth – Vini liquorosi, fortificati e passiti.

- Distillazione

- Produzione liquoristica – Bitter e Amari. Distillati nel mondo

- Distillati di origine Vitivinicola – Cognac, Brandy, Armagnac, Grappa, Pisco

- Distillati di origine Cerealicola – Whisky & Whiskey. Vodka, Gin

- Tropical & Continental Spirits: Rum, Cachaca, Tequila, Calvados, dist. di Frutta

- Costruzione ragionata di un Drink e i Twist on Classic

Corso Barman Milano Ottobre 2023 https://www.annuncici.it/x-319820-z

- Verifica scritta e pratica – consegna Attestato di partecipazione A.I.B.E.S e Attestato I.B.A.

Durata 40 ore

Data partenza: 16 Ottobre 2023 (lunedì e giovedì)

Orario: dalle 17 alle 21

Sede del Corso: Via Antonio Baldissera 2 Milano
Materiale fornito: libro/dispense, cancelleria, tools

Referente informazioni: Claudio Di Napoli 338 831
Max 10 corsisti Chiudi