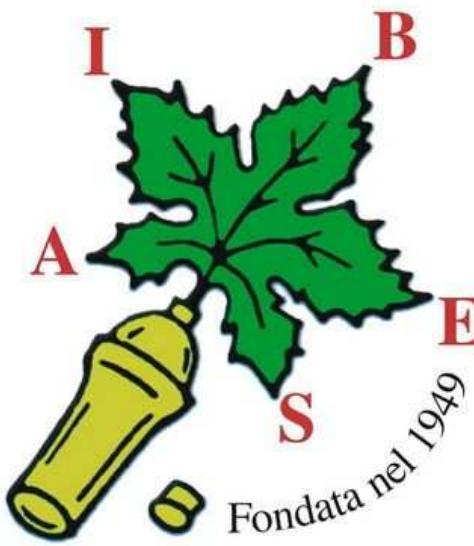


Corso Barman Milano Febbraio 2024



Luogo **Lombardia, Milano**
<https://www.annunci.it/x-489377-z>



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.

Programma del Corso Barman:

- 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
- Esame e consegna attestato AIBES ed Attestato IBA

Il Corso rilascia un attestato di partecipazione riconosciuto in tutte le nazionali facenti parte di I.B.A. e da la

I.S.B. (Istituto Superiore di Baristi) riconosciuto dalla Federazione Italiana Junior Baristi.

Il Corso si svolge nelle sedi di Lureto (presso sedi dalle 10 alle 18) e a Genova (presso il Teatro S. Maria Novella).

Max 10 partecipanti. Corso: Chiudi

Corso: Chi