





***START – AMERICAN BAR***

*I segreti e le basi per muovere i primi passi nel mondo del bere miscelato*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N° LEZIONE | DATA | PROGRAMMA |
| 1 | Martedì06/03/2018h. 15:00-18:00 | TEORIAIl professionista del drink, come trasformare una passione in un lavoroAttrezzature, bichieri e accessoriIl set up di una postazione di lavoro: come organizzare al meglio gli spazi |
| PRATICAPouring and measures: by the eye and perfect pouring  |
| 2 | Giovedì08/03/2018h. 15:00-18:00 | TERORIA L’algebra del drink: alcool (cosa dice la legge) e dosi di servizio consigliatePrincipali differenze tra i prodotti del bar: fermentati, distillati e liquori, soft drinkCom’è composto un cocktail: suddivisione dei drink in base al gusto e all’ora del servizio |
| PRATICAFree Test pouringTecniche di lavoro a confronto: build, mix and shake |
| 3 | Martedì13/03/2018h. 15:00-18:00 | TEORIADNA di un distillato: distillazione continua e discontinua, categorie e differenziazione tra distillati, Invecchiamento |
| COCKTAILAmericano, Negroni, Spritz, Long Island Iced Tea, Mojito |
| 4 | Giovedì15/03/2018h. 15:00-18:00 | TEORIAGin, Vodka e Grappa |
| COCKTAILOld Fashiioned, Manhattan, Martini e le loro varianti |
| 5 | Martedì20/03/2018h. 15:00-18:00 | TEORIAWhisky e Whiskey |
| COCKTAILDaiquiri, Margarita, Whiskey Sour |
| 6 | Giovedì22/03/2018h. 15:00-18:00 | TERORIABrandy, Cognac e Armagnac |
| PRATICACostruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità |
| 7 | Martedì27/03/2018h. 15:00-18:00 | TERORIATequila, Mezcal |
| PRATICACostruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità |
| 8 | Giovedì29/03/2018h. 15:00-18:00 | TERORIARum e Cachaça |
| PRATICASpeed round: introduzione di tempi massimi di lavorazione |
| 9 | Martedì03/04/2018h. 15:00-18:00 | TERORIAI liquori: come, dove, quando e perché |
| PRATICACostruzione di più drink contemporaneamente: tecnica e velocità |
| 10 | Giovedì05/04/2018h. 15:00-18:00 | TEST FINALE |