



6° CORSO DI BARMAN

Dalla Teoria alla Tecnica
Dal Barman Classico
al Free Style

IL GRANDE CORSO A COLORI!

Da Venerdì 30 Novembre 2007
nei due turni dalle 16,00 alle 18,30
o dalle 20,00 alle 22,30

Si può essere barman per lavoro
o per diletto nella vita di tutti i giorni.

È bello saper miscelare gli ingredienti
e ottenere bevande inebrianti;
è divertente essere protagonista
negli incontri con gli amici
o negli eventi da ricordare...

È fantastico saper eseguire Cocktail “acrobatici”
quando la destrezza e la manualità
rasentano l'incredibile.

MAGIA DI UNA SERA





Entrare in un bar con un desiderio... un desiderio colorato e variopinto.

Tuffarsi in un mare fatto di ghiaccio, frutta, vino o distillati
che si uniscono per piacere.

“Barman, un Cocktail per favore”.

Questo Corso vuole essere una guida pratica per te che desideri un Cocktail e per te che desideri prepararlo agli amici o per il tuo lavoro.

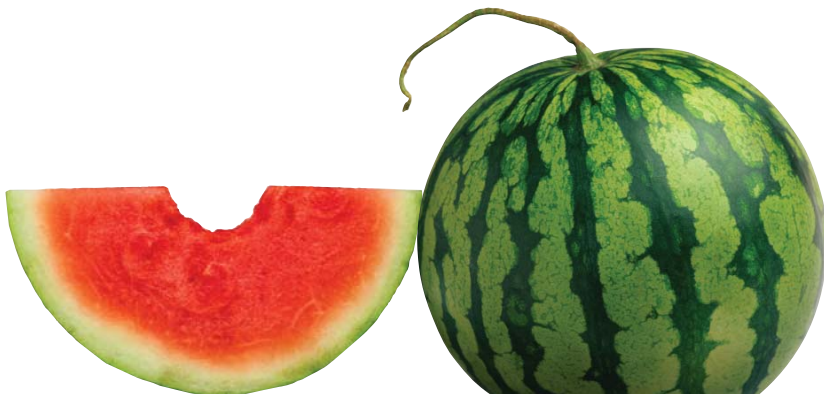
Un percorso di 14 Lezioni in ognuna delle quali vengono preparati numerosi Cocktail dagli allievi.

Tutte le lezioni si seguono con il banco individuale di lavoro, per prepararsi alla professione o per fare una grande esperienza di cultura.

Conoscerai l'uso adeguato degli attrezzi, la decorazione di un Cocktail, la scelta del bicchiere, il corretto servizio.

Divertente imparare la pratica del working flair-free style. Potrai esercitarti, insieme a noi, preparando Cocktail in modo acrobatico che stupiranno te e sorprenderanno gli altri.

Poi, il tuo gusto, la tua filosofia, la tua fantasia, il "tuo Cocktail".



IL CALENDARIO DEL CORSO

Venerdì 30 Novembre 2007

Introduzione e descrizione del Corso. Gli attrezzi e il loro utilizzo.

Storia ed etimologia del Cocktail: un tuffo nel passato con un'analisi a tutto campo della storia del bar, dagli speak-easy del proibizionismo ai bar contemporanei.

Preparazione dei Cocktail: Bacardi Cocktail - Harvey Wallbanger.

Venerdì 07 Dicembre 2007

Cocktail: quando servirli? Analisi delle diverse tipologie di Cocktail e del momento del loro servizio.

Preparazione dei Cocktail: Americano - Gin Tonic - Alexander.

Venerdì 14 Dicembre 2007

L'aperitivo happy hour. Bollicine contro Cocktail, sfida tra finger food e snack tra uno Champagne, un Franciacorta, un Prosecco e due Cocktail aperitivi.

Preparazione dei Cocktail: Tintoretto - Champagne - Cocktail.

Venerdì 11 Gennaio 2008

Merceologia 1 - I distillati. Produzione, degustazione e servizio: Rum, Whisky e Whiskey. Analisi dei diversi prodotti, da soli e in miscelazione. Preparazione di tre Cocktail di tendenza.

Preparazione dei Cocktail: Whiskey Sour - Rob Roy - Piña Colada.

 **Venerdì 18 Gennaio 2008**

Merceologia 2 - I distillati. Produzione, degustazione e servizio: Gin, Vodka e Tequila. Analisi dei diversi prodotti, da soli e in miscelazione. Preparazione di tre after dinner.

Preparazione dei Cocktail: Gin Fizz - Margarita - Black Russian.

 **Venerdì 25 Gennaio 2008**

Merceologia 3 - I grandi distillati del mondo. Incontro con un esperto che ci esporrà le norme per una corretta proposta dei grandi distillati: il bicchiere, la giusta temperatura e quando miscelarli.

Degustazione di 6 grandi distillati.

 **Venerdì 1 Febbraio 2008**

I liquori e le creme. “Dolce” viaggio attraverso l’analisi merceologica e il giusto servizio. Poi, via alla fantasia con la creazione di Cocktail a strati, partendo dal classico e “focoso” B52.

Preparazione dei Cocktail: Golden Dream - Grasshopper - B52.

 **Venerdì 8 Febbraio 2008**

I vecchi Barman definivano i Cocktail analcolici “senza anima”. Smentiremo questo luogo comune attraverso la creazione di Cocktail colorati, variopinti e squisiti.

Preparazione dei Cocktail: Parson's Special - Pussyfoot - Virgin Mary.



Venerdì 15 Febbraio 2008

La Birra. Bionda, Pilsner, Stout o in miscelazione: oltre a degustare tre diverse tipologie di birra prepareremo tre Cocktail che la vedranno regina incontrastata degli ingredienti.

Preparazione dei Cocktail: Black Velvet - Saronno Black - Captain Hook.

Venerdì 22 Febbraio 2008

È il Romanée Conti delle bevande miscelate, il riferimento qualitativo per capire la bravura del Barman. Dirty, perfect, sweet... tremila ricette, un solo Cocktail: il Martini.

Preparazione dei Cocktail: Dirty Martini - Perfect Martini - Sweet Martini.

Venerdì 29 Febbraio 2008

Monovarietà, blend. Non stiamo parlando di Vino ma del Caffè, bevanda quotidiana che merita la giusta attenzione. Vedremo insieme a un esperto l'importanza della tostatura, della macinatura e molto altro con l'obiettivo finale di un'ottima tazzina di caffè.

Preparazione dei Cocktail: Caffè Shakerato - Irish Coffee - White Russian.

— **Venerdì 7 Marzo 2008**

Sarà uno Chef a guidarci nell'allestimento e nella preparazione di una tavola, semplice e ricca, in grado di ospitare degnamente l'aperitivo per i nostri clienti o semplicemente per i nostri amici.

Preparazione di una ricca tavola per ospitare un aperitivo con il prezioso contributo di uno Chef per i nostri clienti e i nostri amici.

— **Venerdì 14 Marzo 2008**

Prova pratica e scritta di fine Corso.

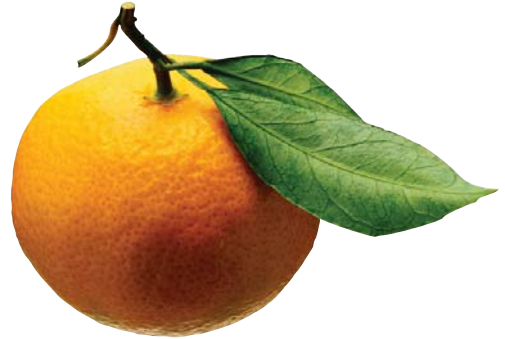
Gli allievi prepareranno e presenteranno un Cocktail cui sarà abbinato un simpatico spuntino.

Presentazione da parte dei corsisti di un Cocktail come prova pratica di fine corso.

— **Venerdì 21 Marzo 2008**

Festa per la consegna dei Diplomi e dei Distintivi.





COME SI SVOLGE UNA LEZIONE TIPO

LA TEORIA

40 minuti: parleremo della storia, della produzione e delle tecniche di servizio degli ingredienti che animano i Cocktail.

L'INTERMEZZO

15 minuti: nelle prime sei lezioni parleremo della frutta, la sua provenienza, la corretta lavorazione, la conservazione. Nei successivi sei incontri approfondiremo le tecniche di servizio e l'utilizzo corretto degli attrezzi.

LA PILLOLA

5 minuti di notizie e novità dal mondo del Barman.

LA PRATICA

60 minuti verranno dedicati alla pratica, working flair-free style. Ogni allievo, al suo banco, si dedicherà alla preparazione dei Cocktail in programma.

LA DEGUSTAZIONE

30 minuti: i Cocktail saranno degustati seguendo la metodologia A.I.S.

COSTI E ANNOTAZIONI

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la massima puntualità all'entrata. Prima del termine della Lezione non è ragionevolmente possibile lasciare la sala per non arrecare disturbo. Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.

In Sala di degustazione è vietato l'uso del telefono.

La presenza al Corso è obbligatoria. L'Allievo potrà sostenere gli esami finali per ottenere il Diploma e le Insegne di Barman solo se avrà frequentato il Corso con assiduità.

L'elegante Valigia del Barman in pelle con **G**li Attrezzi del Barman e **I**l Libro di testo è il materiale in dotazione del Corso ma l'Allievo riceve anche, con l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier e con il superamento del Corso, l'**A**bbonamento a **BIBENDA**, la rivista nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*, il **S**ommelier **N**otizie, pubblicazione ufficiale dell'A.I.S. Lazio, con la possibilità di partecipare a tutte le attività enogastronomiche di grande livello di degustazione del vino e del cibo organizzate per gli associati durante l'anno sociale, il **D**iploma e il **D**istintivo di Barman di Associazione Italiana Sommelier Roma.

Il Barman, terminato il Corso, se lo desidera può accedere al Gruppo Servizi Sommelier e Barman dell'Associazione Italiana Sommelier. In questo modo potrà iniziare il proprio lavoro in ambienti estremamente eleganti per raggiungere un'esperienza importante.

Il Corso costa € 1.000. L'importo comprende tutto quanto descritto nel presente depliant. Iscrizione AISR € 40.

Il pagamento può essere effettuato in un'unica soluzione o secondo il piano di rateizzazione concordato con l'Allievo, con prelievo delle rate a mezzo RID.



Prenotazioni, informazioni e iscrizioni

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER ROMA

ADERENTE A

Worldwide Sommelier Association

Hotel Parco dei Principi

00198 Roma - Via G. Frescobaldi, 5

tel. 06 8550941 - fax 06 85305556

aisroma@bibenda.it - www.bibenda.it