

# CORSO

# BARMAN

il tuo **Gusto**, la tua **Filosofia**, la tua **Fantasia**, il "tuo **Cocktail**".





**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

# CORSO BARMAN

#Tender2Mix

il tuo **Gusto**, la tua **Filosofia**, la tua **Fantasia**, il tuo **Cocktail**.





# CORSO BARMAN #Tender2Mix

SI PUÒ DIVENTARE BARMAN PER LAVORO O DIVENTARLO PER DILETTO NELLA VITA DI TUTTI I GIORNI. È BELLO ACCRESCERE LA PROPRIA CULTURA SUL MONDO DEL BERE MISCELATO O MIXOLOGY E OTTENERE BEVANDE “INEBRIANTI”; È DIVERTENTE ESSERE IL PROTAGONISTA NEGLI INCONTRI CON GLI AMICI O NEGLI EVENTI DA RICORDARE.

IL CORSO TENDER2MIX VUOLE ESSERE UNA GUIDA PRATICA PER TE CHE DESIDERI UN COCKTAIL, PER TE CHE DESIDERI PREPARARLO AGLI AMICI, PER TE CHE LO FAI PER LAVORO. UN PERCORSO DI 10 LEZIONI DURANTE LE QUALI SARANNO PREPARATI NUMEROSI COCKTAIL DIRETTAMENTE DALLE POSTAZIONI INDIVIDUALI DI CIASCUNO.





Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



# CORSO BARMAN #Tender2Mix

L'APPRENDIMENTO COMPRENDERÀ L'USO ADEGUATO DEGLI ATTREZZI, LA DECORAZIONE DEI COCKTAIL, LA SCELTA DEI BICCHIERI ADEGUATI, IL CORRETTO SERVIZIO. SARÀ DIVERTENTE IMPARARE LA PRATICA DEL WORKING FLAIR-FREE STYLE. GLI ALLIEVI AVRANNO MODO DI ESERCITARSI ASSIEME AGLI INSEGNANTI, PER POI PROSEGUIRE CON IL LORO STILE, IL LORO GUSTO, LA LORO FILOSOFIA, LA LORO FANTASIA, POTENDO CONTARE SU UNA BUONA PREPARAZIONE DI BASE.

IL CORSO #TENDER2MIX SARÀ GUIDATO DA GIOVANNI LAI, UN LEADER DA MOLTI ANNI NEL MONDO DEL VINO E DEL BERE MISCELATO. DURANTE LE LEZIONI IL NOSTRO ESPERTO SI FARÀ AFFIANCARE DI VOLTA IN VOLTA DA ALCUNI TRA I PIÙ AFFERMATI E TRENDY BARMAN D'ITALIA.





# CORSO BARMAN

## CALENDARIO

LUNEDÌ 8 MAGGIO 2017 | ORE 16/18,30 - 20/22,30

### 1<sup>a</sup> LEZIONE > INTRODUZIONE E DESCRIZIONE DEL CORSO

TEORIA (45')

RACCONTI, STORIE, FAVOLE E MITI

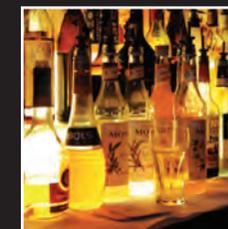
GLI ATTREZZI DEL MESTIERE

PILLOLA (15')

L'ACQUA

PRATICA (1 H)

BAR SETUP





# CORSO BARMAN

## CALENDARIO

MARTEDÌ 9 MAGGIO 2017 | ORE 16/18,30 - 20/22,30

### 2<sup>a</sup> LEZIONE > COCKTAIL A BASE DI DISTILLATI

TEORIA (45')

INTRODUZIONE AL MONDO DEI DISTILLATI,

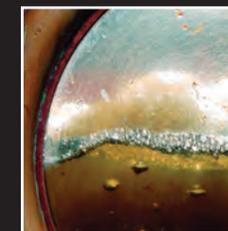
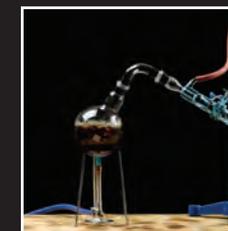
TIPOLOGIE E TECNICHE DI PRODUZIONE

PILLOLA (15')

LA MISURA E LE TECNICHE DI MISURAZIONE

PRATICA (1 H)

TECNICHE DI MISCELAZIONE





# CORSO BARMAN

## CALENDARIO

MARTEDÌ 16 MAGGIO 2017 | ORE 16/18,30 - 20/22,30

3<sup>a</sup> LEZIONE > COCKTAIL A BASE DI DISTILLATI BIANCHI

TEORIA (45')

I GRANDI DISTILLATI BIANCHI:

VODKA, GIN, RUM, TEQUILA, MEZCAL

PILLOLA (15')

FORMULE, RICETTE, MAGIE & SORTILEGI

PRATICA (1 H)

LE TIPOLOGIE DI... BAR





# CORSO BARMAN

## CALENDARIO

LUNEDÌ 22 MAGGIO 2017 | ORE 16/18,30 - 20/22,30

### 4<sup>a</sup> LEZIONE > COCKTAIL A BASE DI DISTILLATI SCURI

TEORIA (45')

I GRANDI DISTILLATI SCURI,

BRANDY, ARMAGNAC, COGNAC, WHISKY, RUM

PILLOLA (15')

ADORABILI VELENI

PRATICA (1 H)

LA DECORAZIONE





# CORSO BARMAN

## CALENDARIO

LUNEDÌ 29 MAGGIO 2017 | ORE 16/18,30 - 20/22,30

### 5<sup>a</sup> LEZIONE > COCKTAIL A BASE DI LIQUORI E CREME

TEORIA (45')

LIQUORI E CREME:

STORIE, PRODUZIONE E UTILIZZO

PILLOLA (15')

VIZI E VIRTÙ

PRATICA (1 H)

IL SERVIZIO





# CORSO BARMAN

## CALENDARIO

LUNEDÌ 5 GIUGNO 2017 | ORE 16/18,30 - 20/22,30

### 6<sup>a</sup> LEZIONE > COCKTAIL A BASE DI VINI SPECIALI

TEORIA (45')

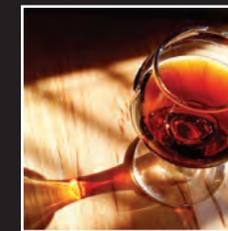
VINI SPECIALI

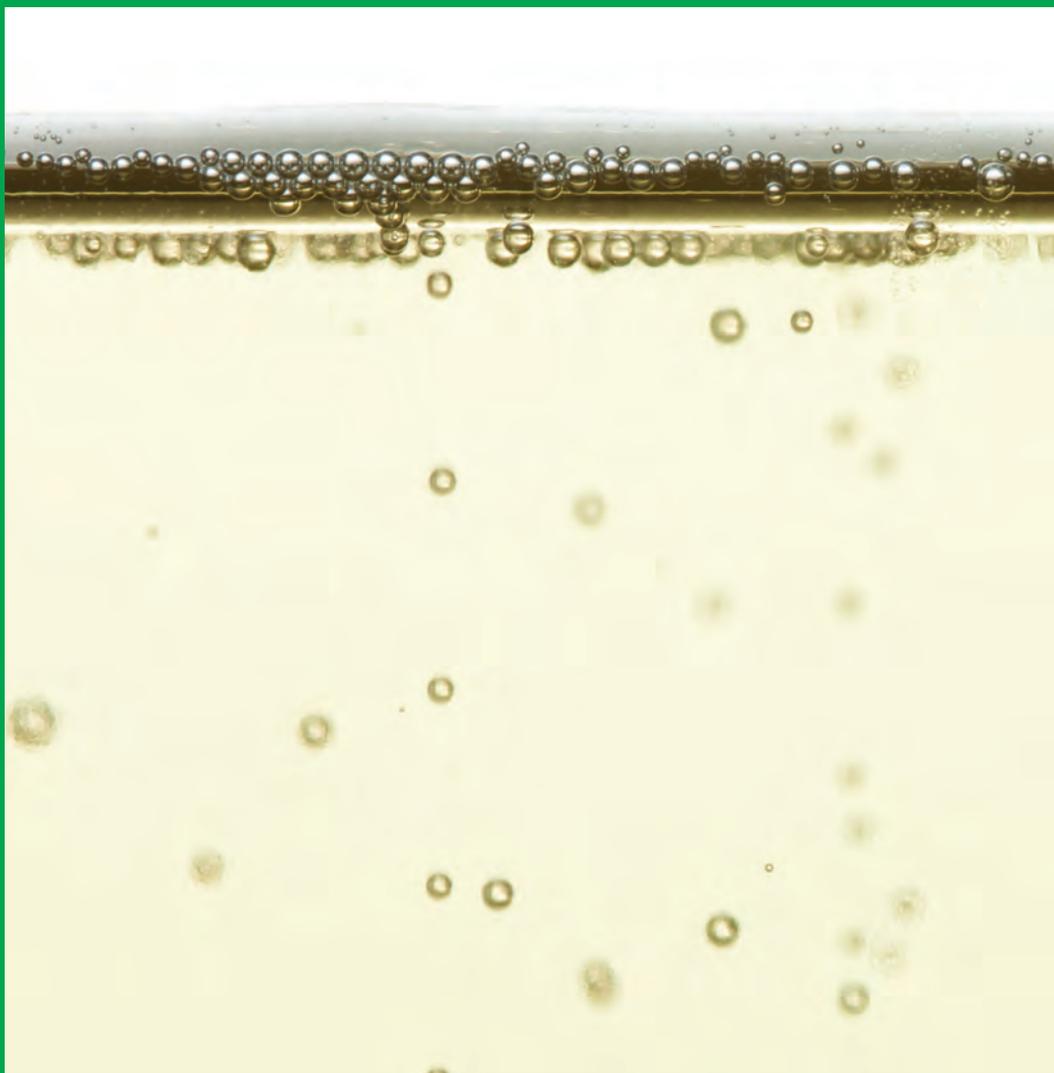
PILLOLA (15')

LEGNO E FUOCO

PRATICA (1 H)

TECNICHE DI VERSAGGIO





# CORSO BARMAN

## CALENDARIO

LUNEDÌ 12 GIUGNO 2017 | ORE 16/18,30 - 20/22,30

7<sup>a</sup> LEZIONE > COMPONENTI COMPLEMENTARI DEI COCKTAIL

TEORIA (45')

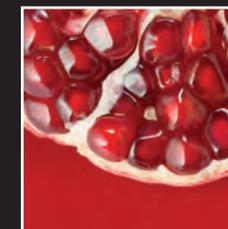
I COMPLEMENTARI

PILLOLA (15')

TONICA, BRILLANTE E BELLA SODA

PRATICA (1 H)

SETUP APERITIVO E FOOD PAIRING





# CORSO BARMAN

## CALENDARIO

MARTEDÌ 13 GIUGNO 2017 | ORE 16/18,30 - 20/22,30

### 8<sup>a</sup> LEZIONE > COCKTAIL STORICI E CLASSICI

TEORIA (45')

I GRANDI CLASSICI

PILLOLA (15')

BERE NON BASTA MAI

PRATICA (1 H)

COMUNICAZIONE E PRESENTAZIONE DEL COCKTAIL





# CORSO BARMAN

## CALENDARIO

LUNEDÌ 19 GIUGNO 2017 | ORE 16/18,30 - 20/22,30

9<sup>a</sup> LEZIONE > ELEMENTI AGGIUNTIVI DEI COCKTAIL

TEORIA (45')

SPEZIE, ERBE E HOMEMADE

PILLOLA (15')

I PROFUMI

PRATICA (1 H)

DRINK COST





# CORSO BARMAN

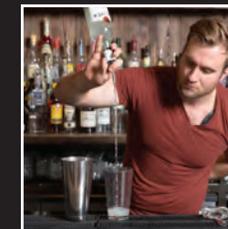
## CALENDARIO

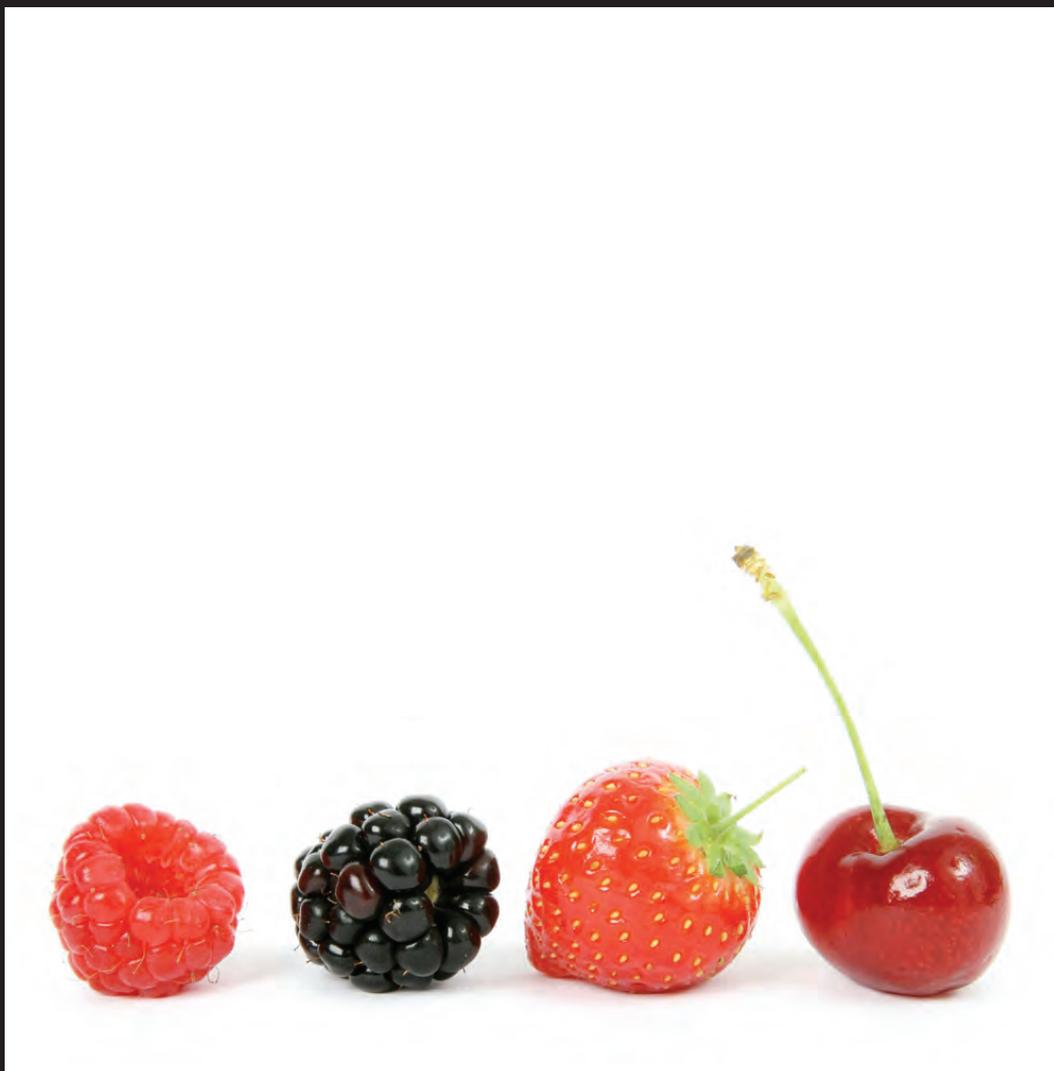
VENERDÌ 23 GIUGNO 2017 | ORE 20/22,30

### 10<sup>a</sup> LEZIONE > PROVA DI FINE CORSO

PROVE TEORICHE E PRATICHE IN ORARIO DA PRENOTARE.  
DURATA COMPLESSIVA DELLA PROVA DI VERIFICA CIRCA 30'  
PER SOSTENERE LA PROVA DI FINE CORSO L'ALLIEVO DOVRÀ AVER  
PARTECIPATO A TUTTE LE LEZIONI. NON SONO AMMESSE ASSENZE.

GLI ALLIEVI CHE AVRANNO SUPERATO LA PROVA DI  
VERIFICA RICEVERANNO L'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE  
DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER





# CORSO BARMAN

## INFO E COSTI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, PREVIO ACCERTAMENTO DELLA DISPONIBILITÀ DEI POSTI AL NUMERO 06 8550941 O MAIL [SOMMELIER@BIBENDA.IT](mailto:SOMMELIER@BIBENDA.IT)

PER PARTECIPARE AL CORSO È RICHIESTA L'ISCRIZIONE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER ISCRIZIONE TRAMITE VERSAMENTO DELL'INTERO IMPORTO, O IN RATE DA STABILIRE.

IL COSTO DELL'INTERO CORSO È DI 800 € - MODALITÀ DI PAGAMENTO

- > SUL NOSTRO SITO [BIBENDA.IT](http://BIBENDA.IT) CON CARTA DI CREDITO O CREDITO TELEMATICO
- > CONTANTI, BANCOMAT O ASSEGNI PRESSO [BIBENDAMANIA](http://BIBENDAMANIA) AL PIANO TERRA DELL'HOTEL ROME CAVALIERI IN VIA ALBERTO CADLOLO 101
- > BONIFICO BANCARIO A FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER C/O BANCA CARIGE - ROMA 17 VIA A. CADLOLO 101 - IBAN It 88 Y 06175 03277 000000125580 Bic/SWIFT CRGEITGG INDICANDO NELLA CAUSALE NOME E COGNOME - 12° CORSO BARMAN TENDER2MIX, INVIANDO COPIA DEL BONIFICO AL FAX 06 85305556 O MAIL [SOMMELIER@BIBENDA.IT](mailto:SOMMELIER@BIBENDA.IT)
- > FINANZIAMENTO TRAMITE SOCIETÀ CONVENZIONATA CONSEL SPA