



**“CORSO BARMAN I° LIVELLO”**

	<b>Titolo Modulo</b>	<b>Ore</b>	<b>Data</b>	<b>Orario</b>	<b>Contenuti</b>
1	Elementi di base	3	21/04/16	19,00 – 22,00	Introduzione alle famiglie americane di drinks; Le attrezzature particolari; I bicchieri specifici; L'utilizzo del blender elettrico.
2	Cocktails avanzati	4	28/04/16	19,00 – 23,00	Metodologia di lavoro avanzata; Analisi della postazione di lavoro e costruzione della linea in base alle esigenze.
3	I liquori speciali	4	02/05/16	19,00 – 23,00	I distillati ed il loro utilizzo nella miscelazione.
4	Frozen Cocktail	4	05/05/16	19,00 – 23,00	I frozen cocktail; Teoria e prove pratiche.
5	Virgin Cocktail	4	09/05/16	19,00 – 23,00	Preparazione dei più famosi virgin Cocktail.
6	Decorazioni Guarnizioni e Cocktail pestati	4	12/05/16	19,00 – 23,00	Cioccolato; Caramello; Lavorazione ed applicazioni; Le famiglie dei cocktails a base di ghiaccio tritato e pestati.
7	Decorazioni guarnizioni Ice- cream cocktails	4	16/05/16	19,00 – 22,00	Frutta; Verdura; Il latte; Il gelato; Lavorazione ed applicazioni; Miscelazione di drinks a base di latte e Gelato; Prove pratiche di miscelazione.
8	Cocktail show	3	19/05/16	19,00 – 22,00	Cocktail show finale dei partecipanti con test finale e prove pratiche con valutazione e premiazione.

**PER INFO ED ISCRIZIONI:**

**Cescot Arezzo SRL Via Fiorentina 240- 52100 Arezzo**

Telefono: 0575 984312 Fax: 0575 383291 E-mail: [cescot.arezzo@confesercenti.ar.it](mailto:cescot.arezzo@confesercenti.ar.it)