

Operazione **COMPETENZE PER LA VALORIZZAZIONE E L'INTEGRAZIONE DEGLI ATTRATTORI CULTURALI E TURISTICI: FORMAZIONE PERMANENTE**

Corso: **IL BARMAN SOSTENIBILE: TENDENZE, CREATIVITÀ E RISPARMIO**

Codice: **2024-22630/RER/2/B**

Novembre 2025

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Martedì 11/11/2025	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	Presentazione del corso e patto formativo. La gestione economica del bar: analisi e controllo dei costi di gestione. Il prezzo d'acquisto e quello di vendita dei prodotti al bar. Lo stoccaggio delle materie prime. Docente: CLAUDIO CASCIAO	Cescot Sede secondaria AULA E
Venerdì 14/11/2025	08:30 - 12:00 (3.50 ore)	I vari tipi di latte nella caffetteria: differenze in montatura e fra latte intero, scremato, fresco, vaccino, avena, soia e altre bevande vegetali. Quali tipi di lattiere sono più adatte per montare il latte e per il latte art: la tecnica del free pouring. Docente: CLAUDIO CASCIAO	Cescot Sede secondaria AULA E
Martedì 18/11/2025	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	La corretta tecnica per la montatura del latte lucida e senza bolle. La realizzazione del cappuccino "con la macchia bianca". Le basi della latte art: altezza, flusso, movimento del polso. Pratica per realizzare le varie figure: il cuore, la foglia, la mela. Docente: CLAUDIO CASCIAO	Cescot Sede secondaria AULA E
Venerdì 21/11/2025	08:30 - 12:00 (3.50 ore)	Strumenti e tecniche di vendita. Come calcolare il Drink cost. I prodotti della caffetteria tradizionale e i cocktails a base di caffè'. Prova pratica: come migliorare contrasto e simmetria . Perfezionamento del latte art. Docente: CLAUDIO CASCIAO	Cescot Sede secondaria AULA E
Martedì 25/11/2025	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	Latte art: perfezionamento della disciplina, decorazioni e loro ingredienti. La tecnica dell' eaching (uso del pennino). Come combinare ed intrecciare più figure in una tazza: più cuori, più foglie. Docente: CLAUDIO CASCIAO	Cescot Sede secondaria AULA E
Venerdì 28/11/2025	08:30 - 12:00 (3.50 ore)	Il team work: l'efficacia del lavoro di gruppo. Appunti tecnico-culturali sui vini spumanti:. Franciacorta e Champagne: le caratteristiche e il loro servizio. Miscelazione: gli Sparkling Drinks. Assistenza post corso. Docente: CLAUDIO CASCIAO	Cescot Sede secondaria AULA E

Totale ore Mese: 22.5

Dicembre 2025

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Martedì 02/12/2025	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	L'alcool amico e nemico. Storia della liquoristica e principi del bere miscelato. La distillazione e i suoi derivati la loro merceologia. Preparazione dei drinks di tendenza, pestati e classici delle categorie trattate e relative decorazioni: cocktail classici e internazionali. Docente: CLAUDIO CASCIAO	Cescot Sede secondaria AULA E

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Venerdi 05/12/2025	08:30 - 12:00 (3.50 ore)	I liquori e la loro merceologia. Preparazione dei drinks di tendenza e classici internazionali relative decorazioni. Esercitazione finale. Docente: <i>CLAUDIO CASCIA</i>	Cescot Sede secondaria AULA E

Totale ore Mese: 7.5

Le lezioni si terranno presso le seguenti sedi:

Cescot Sede secondaria

Via C. Clementini, 18, 47921 Rimini (RN)

Riferimenti

Sede operativa Cescot Sede principale - Via C. Clementini, 31, 47921 Rimini (RN)

Tutor ARDUINI MANOLA - Tel. 0541441937 - Email manola@cescot-rimini.com