

Corso: **BARMAN**
Codice: P-26-RIST/2/4

Ottobre 2026

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Martedì 20/10/2026	15:00 - 19:00 (4.00 ore)	Presentazione del corso. Il mondo del caffè: cenni di botanica e introduzione del valore del caffè. Come distinguere le varie miscele: la loro importanza per ricavare un buon espresso. L'attrezzatura: la macchina del caffè ne il macino dosatore. Prove pratiche di preparazione del caffè. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSSE CAFFE' SEDE
Giovedì 22/10/2026	15:00 - 19:00 (4.00 ore)	Come promuovere al massimo caffè e cappuccino nel proprio locale, elementi di distinzione dalla concorrenza. La tecnica di montatura del latte, la posizione del bollitore. Prova pratica sulla realizzazione di un cappuccino perfetto. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSSE CAFFE' SEDE
Martedì 27/10/2026	15:00 - 19:00 (4.00 ore)	Gli strumenti del cappuccino: il bricco giusto per montare il latte, da zero a una schiuma perfetta. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSSE CAFFE' SEDE
Giovedì 29/10/2026	15:00 - 19:00 (4.00 ore)	Perfezionamento della montatura del latte. I prodotti della caffetteria tradizionale: preparazione di tutte le bevande servite al mattino nei nostri locali. Prova pratica Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSSE CAFFE' SEDE

Totale ore Mese: 16

Novembre 2026

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Martedì 03/11/2026	15:00 - 19:00 (4.00 ore)	Barista: barman evoluzione delle varie figure professionali. L'attrezzatura professionale per la new mixology I bicchieri classici e di tendenza per un servizio corretto dei drink. Le postazioni di lavoro Prove pratiche di miscelazione. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSSE CAFFE' SEDE
Giovedì 05/11/2026	15:00 - 19:00 (4.00 ore)	I cocktails, le sue categorie e gruppi: preparazione e degustazione dei principali pre-dinner internazionali. Il team work: l'efficacia del lavoro di gruppo. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSSE CAFFE' SEDE
Martedì 10/11/2026	15:00 - 19:00 (4.00 ore)	Appunti tecnico-culturali sul vino. Lo Champagne, il Franciacorta e il Prosecco: caratteristiche, il loro servizio e consigli per migliorare il momento happy hour nel bar. Miscelazione: gli sparkling drinks. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSSE CAFFE' SEDE
Giovedì 12/11/2026	15:00 - 19:00 (4.00 ore)	La distillazione e i suoi derivati la loro merceologia Preparazione dei drinks di tendenza, pestati e classici delle categorie trattate e relative decorazioni. I liquori e la loro merceologia. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSSE CAFFE' SEDE

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Martedì 17/11/2026	15:00 - 19:00 (4.00 ore)	L'alcool amico e nemico. La preparazione di cocktails con: distillati, liquori, vermouth, bitter, vini ecc. Storia della liquoristica e principi del bere miscelato. Docente: <i>CLAUDIO CASCIA</i>	ESSSE CAFFE' SEDE
Giovedì 19/11/2026	15:00 - 19:00 (4.00 ore)	I liquori e la loro merceologia. Preparazione dei cocktails internazionali e relative decorazioni. Prova pratica finale con realizzazione di una ricetta personalizzata. Consegna attestati finali Docente: <i>CLAUDIO CASCIA</i>	ESSSE CAFFE' SEDE

Totale ore Mese: 24

Le lezioni si terranno presso le seguenti sedi:

ESSSE CAFFE'

VIA EMILIA, 74/76, 47900 Rimini (RN)

Riferimenti

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

Tutor BULDRINI CRISTINA - Tel. 0541441919 - Email cristina@cescot-rimini.com