

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

Febbraio 2026

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Lunedì 23/02/2026	18:00 - 22:00 (4.00 ore)	Presentazione del corso e consegna materiali. La figura del Barman/Barista. Il caffè espresso: origini e tipologie. La macchina del caffè il macinadosatore e il loro utilizzo Il Banco bar e le sue attrezzature. Prova pratica di caffetteria Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR

Totale ore Mese: 4

Marzo 2026

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Lunedì 09/03/2026	18:00 - 22:00 (4.00 ore)	Le specialità di caffetteria storia e origini: Il caffè shakerato, il caffè cremoso, caffè freddi particolari, marocchino, montebianco ecc.. Il caffè shakerato Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Martedì 10/03/2026	18:00 - 22:00 (4.00 ore)	Lo zucchero, il cacao, il tè storia origini e servizio L'emulsione del latte per un buon cappuccino Esercitazioni sul cappuccino Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 13/03/2026	18:00 - 22:00 (4.00 ore)	Il vino- spumanti e champagne: il servizio e i consigli per l'abbinamento con gli stuzzichini dell'aperitivo. Bitter e Vermouth Distillati, White Spirits: caratteristiche e loro utilizzo Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Lunedì 16/03/2026	18:00 - 22:00 (4.00 ore)	Cocktail classici: alcolici e analcolici. Realizzazione di semplici decorazioni per i cocktails Prove pratiche di preparazione dei cocktail. Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Martedì 17/03/2026	18:00 - 22:00 (4.00 ore)	I cocktail alla moda: dai pestati ai frozen. Utilizzo di frutta e verdura per le decorazioni dei cocktails. Bevande americane: i drink di tendenza Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 20/03/2026	18:00 - 22:00 (4.00 ore)	I distillati di vino. Origini e loro servizio. Prova pratica di miscelazione Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Martedì 24/03/2026	18:00 - 22:00 (4.00 ore)	Breakfast e Brunch. Storia e origini. Allestimento vetrina Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 27/03/2026	18:00 - 22:00 (4.00 ore)	Le nuove tendenze del Breakfast al bar e i suoi abbinamenti Come allestire un buffet-vetrina colazioni. Prova pratica e teorica Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Lunedì 30/03/2026	18:00 - 22:00 (4.00 ore)	prova pratica finale - consegna attestati Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR

Totale ore Mese: 36

Le lezioni si terranno presso le seguenti sedi:

C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa
VIA PETRARCA, 22, 47838 Riccione (RN)

Riferimenti

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

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