CALENDARIO DEL CORSO

Operazione	AREA RISTORAZIONE
Corso	**BARMAN**
Codice	P-27-RIST/2/1

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
giovedì 21/01/2027	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 caffe' ne il macino dosatore ✓ Prove pratiche di preparazione del caffè **Docente** CLAUDIO CASCIANO	ESSSE CAFFE' SEDE
giovedì 28/01/2027	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 CASCIANO	ESSSE CAFFE' SEDE
Totale ore di gennaio		8:00	
martedì 02/02/2027	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 CASCIANO	ESSSE CAFFE' SEDE
giovedì 04/02/2027	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 CASCIANO	ESSSE CAFFE' SEDE
martedì 09/02/2027	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 ✓ Nozioni tecniche dell'arte dell' intaglio frutta e verdura ✓ Realizzazione di semplici decorazioni per i cocktails. **Docente** CLAUDIO CASCIANO	ESSSE CAFFE' SEDE
giovedì 11/02/2027	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 CASCIANO	ESSSE CAFFE' SEDE

CALENDARIO DEL CORSO

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
martedì 16/02/2027	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 CASCIANO	ESSSE CAFFE' SEDE
giovedì 18/02/2027	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 **Docente** CLAUDIO CASCIANO	ESSSE CAFFE' SEDE
martedì 23/02/2027	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** CLAUDIO CASCIANO	ESSSE CAFFE' SEDE
giovedì 25/02/2027	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** CLAUDIO CASCIANO	ESSSE CAFFE' SEDE
Totale ore di febbraio		32:00	
TOTALE ORE		40:00	

Sedi di svolgimento delle lezioni

ESSSE CAFFE'
VIA EMILIA 74/76 RIMINI (RN)

Riferimenti

Ente gestore: CESCOT S.C.A.R.L. - VIA CLEMENTINI, 31 - 47900 - RIMINI (RN)
Tutor: