

Corso per barmen – Livello base – *Italian Mixing Style™*

"Il **nuovo programma didattico** dell'Associazione Italiana Bartender & Mixologist (**AIBM Project**) è innovativo e coniuga lo stile classico con uno stile dinamico (quello del free pouring), denominato *Italian Mixing Style™*; le lezioni sono 13, per un totale di 40 ore. Il seguente programma di lezioni ha come obiettivo, quello di trasmettere all'aspirante barman le abilità e competenze necessarie di base per poter lavorare con professionalità nel mondo del bere miscelato.

Lez	Parte teorica	Parte pratica
1	<ul style="list-style-type: none"> • La figura del barman, dalle origini ai giorni nostri. Il lavoro del bar. • Presentazione dell'AIBM e delle metodologie di lavoro. • Alcuni classici: Negroni ed Americano cocktails. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il corretto uso dei bicchieri, delle attrezzature e le dosi di servizio. Introduzione allo stile classico, con preparazione dei primi cocktails: Spritz veneziano e Gin tonic.
2	<ul style="list-style-type: none"> • I cocktails internazionali e di tendenza. La nuova codificazione IBA. • L'acqua minerale, i vari tipi e il semplice servizio. I soft drink. • Introduzione al free pouring: l'uso del metal pour. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso del Mixing glass e simulazione di cocktails internazionali. Segue preparazione del seguente cocktail IBA: Dry Martini. • Simulazione del servizio ai tavoli con vassoio e accoglienza cliente.
3	<ul style="list-style-type: none"> • La fermentazione e la distillazione. • Introduzione al free pouring: il conteggio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso del Mixing glass per miscelare i drink: realizzazione pratica del Vodkatini. • Pratica del free pouring con simulazione di drink.
4	<ul style="list-style-type: none"> • La birra e il suo servizio 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo dello strumento shaker: simulazione e preparazione di alcuni cocktail fatti con shaker. • Pratica del free pouring con simulazione di drink.
5	<ul style="list-style-type: none"> • Il vino e i vini speciali, in particolare vermouth e vini liquorosi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lo shaker. Preparazione dei seguenti cocktails IBA: Aviation e Gin Fizz. • Pratica del free pouring con simulazione di drink (il

		V pour).
6	<ul style="list-style-type: none"> • Il Cognac, il Brandy e l'Armagnac. • L'uso dei distillati di vino nella miscelazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo dello shaker per la preparazione dei seguenti drink IBA: Mary Pickford. • Pratica del free pouring con simulazione di drink.
7	<ul style="list-style-type: none"> • Gli spiriti chiari (Gin, Vodka, Tequila). Il loro utilizzo nella miscelazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione pratica di altri due cocktails: Vesper e Kamikaze. • Pratica del free pouring con simulazione di drink. • <i>Drink making techniques</i>.
8	<ul style="list-style-type: none"> • Il Rum, il loro uso nella miscelazione. I frozen e l'uso del blender. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione del Daiquiri e del Bacardi. • Pratica del free pouring con simulazione di drink. • <i>Drink making techniques</i>.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Intagli e decorazioni con frutta e verdura, per decorare i drink. • Gli energy drink 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione pratica interamente dedicata agli intagli con frutta e verdura per decorare i cocktails.
10	<ul style="list-style-type: none"> • I liquori e gli aperitivi, cosa sono, come utilizzarli correttamente in ogni occasione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione del Mojito e del Moscow Mule. • Pratica del free pouring con simulazione di drink.
11	<ul style="list-style-type: none"> • La caffetteria: dal caffè al cappuccino. Le corrette tecniche di preparazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione pratica di un caffè e cappuccino. • Corretto funzionamento della macchina del caffè, dosaggi, preparazione della crema di latte. • Esempio di un Espresso Martini (cocktail IBA).
12	<ul style="list-style-type: none"> • Gli analcolici alla frutta e la preparazione dei long drink. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione pratica dei cocktails analcolici, sia con succhi di frutta, sia con bevande gassate. • Ripasso in vista dell'esame finale.

13	<ul style="list-style-type: none"> • Esame finale teorico e pratico del corso. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'esame consiste in una prova scritta, con test, seguito dall'esame pratico con la preparazione di un cocktail estratto a sorte (con tecnica classica). • Consegna dell'attestato di partecipazione.
----	---	---

OBIETTIVI MINIMI

- Conoscere e classificare gli alimenti ed in particolare le bevande di uso al bar secondo criteri di qualità;
- Conoscere e applicare i principali metodi di miscelazione (classico e free pouring) e saperli applicare correttamente;
- Conoscere il lavoro del barman, i vari tipi di locali, le metodologie di lavoro principali;
- Conoscere e preparare drink secondo la classificazione IBA.

Competenze

L'allievo conosce i principali metodi di lavoro all'interno di un bar per il corretto servizio delle bevande e della miscelazione, fino ad arrivare alle principali preparazioni di caffetteria. Sa lavorare dietro ad un banco bar sapendo utilizzare correttamente tutte le attrezzature di servizio.