

	<p>Corso per bartender</p> <p>Livello base</p> <p><i>Nuovo programma 2015-2016</i></p>
---	--

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); le lezioni sono 13, per un totale di 40 ore. In un unico corso imparerete le basi per lavorare "all'americana" (in once" e all'europea, in cl), con i cocktails IBA. In questo modo saranno trasmesse all'aspirante barman le abilità e competenze necessarie di base per poter lavorare con professionalità nel mondo del bere miscelato.

Cosa facciamo in teoria...	...passiamo alla pratica
<ul style="list-style-type: none"> - La figura del bartender, dalle origini ai giorni nostri. Il lavoro del bar. Presentazione dell'AIBM e del metodo <i>Italian Mixing Style</i>. 	<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, Negroni.
<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
<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. La famiglia Manhattan e Martini: realizzazione pratica del Manhattan - Pratica del free pouring con simulazione di drink.
<ul style="list-style-type: none"> - La birra. Il servizio della birra 	<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.
<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: il White Lady e Aviation. - Pratica del free pouring con simulazione di drink (il V pour).
<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: Cosmopolitan e Mary Pickford. - Pratica del free pouring con simulazione di drink .

- Gli spiriti chiari (Gin, Vodka, Tequila). Il loro utilizzo nella miscelazione.	- Preparazione pratica di altri due cocktails: Margarita e Kamikaze . - Pratica del free pouring con simulazione di drink. - <i>Drink making techniques</i> .
- Il Whisky e il Rum, il loro uso nella miscelazione. I frozen e l'uso del blender.	- Preparazione del Daiquiri e Daiquiri Frozen . - Pratica del free pouring con simulazione di drink. - <i>Drink making techniques</i> .
- Intagli e decorazioni con frutta e verdura, per decorare i drink.	- Lezione pratica interamente dedicata agli intagli con frutta e verdura per decorare i cocktails.
- I liquori e gli aperitivi, cosa sono, come utilizzarli correttamente in ogni occasione.	- Preparazione del Mojito tipo IBA e del Sex on the beach - Pratica del free pouring con simulazione di drink.
- La caffetteria: dal caffè al cappuccino. Le corrette tecniche di preparazione .	- Preparazione pratica di un caffè e cappuccino. Corretto funzionamento della macchina del caffè, dosaggi, preparazione della crema di latte. - Esempio di un Irish Coffee (cocktail IBA).
- Gli analcolici alla frutta e non solo	- Preparazione pratica dei cocktails analcolici, sia con succhi di frutta, sia con bevande gassate. - Ripasso in vista dell'esame finale.
- Esame finale teorico e pratico del corso.	- 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. Saper preparare gli analcolici.

Competenze basilari che vengono acquisite dal corso

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.

Il corso comprende anche un libro di testo. Questo contiene tutta la parte didattica ed approfondita del corso ed è un volume aggiornato ed attuale, con illustrazioni e spiegazioni passo passo.



Professione Bartender & Mixologist è il libro di testo utilizzato nei corsi per Barman, livello base, svolti dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist (AIBM Project). Il testo comprende le basi per conoscere la miscelazione tradizionale, la caffetteria, gli intagli di frutta e verdura e tanto altro ancora. All'interno troverete la figura del barman e le tipologie dei locali, gli strumenti di lavoro, la storia dei distillati e dei liquori, la moderna classificazione dei cocktails IBA e non solo.



Luigi Manzo Luigi Manzo è barman ed insegna presso l'Istituto per i servizi di Enogastronomia "Giuseppe Casini" dal 1996, dopo un'esperienza maturata negli Istituti Alberghieri di Camogli, Sestri Ponente e Genova.

Diplomatosi presso l'Ipsca "De Medici" di Ottaviano, ha lavorato in strutture ricettive del Cilento e Riviera Romagnola come maître e barman. Ha collaborato con l'Associazione Italiana Barman ed è diplomato Sommelier professionista AIS.

Disagguato di informatica, nel 2000 ha fondato ManualE.net ed ha pubblicato il libro su argomenti legati alle nuove tecnologie, per le maggiori Case editrici (Jackson Libri, Fag).

Nel 2011 ha fondato con altri colleghi del settore Bar, sia docenti che professionisti, l'Associazione Italiana Bartender & Mixologist, in cui cura la parte didattica (www.aibmproject.it).

€ 24,00

Vol. 1

PROFESSIONE Bartender & Mixologist

LUIGI MANZO



PROFESSIONE
BARTENDER & MIXOLOGIST

Luigi Manzo



Per maggiori informazioni consulta il [gruppo Facebook](#), oppure www.aibmproject.it

Il corso comprende: libro di testo, attestato di partecipazione che attesta le tecniche acquisite (con validità internazionale e nazionale, in quanto si insegna a lavorare anche in once), copertura assicurativa e tessera associativa valida un anno.