

Corso: **BARMAN**

Codice: P-24-RIST/4/4

Novembre 2024

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Mercoledì 06/11/2024	15:30 - 18:30 (3.00 ore)	Presentazione del corso e consegna materiali. La figura del Barman. Utilizzo e manutenzione delle attrezzature. Analisi del chicco del caffè per la comprensione delle miscele. Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 08/11/2024	15:30 - 18:30 (3.00 ore)	Il caffè shakerato, il caffè cremoso e caffè freddi particolari. La cioccolata in tazza. Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Mercoledì 13/11/2024	15:30 - 18:30 (3.00 ore)	Il caffè shakerato, il caffè cremoso e caffè freddi particolari. La cioccolata in tazza. Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 15/11/2024	15:30 - 18:30 (3.00 ore)	L'emulsione del latte per un ottimo cappuccino. Esercitazioni sul cappuccino Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Mercoledì 20/11/2024	15:30 - 18:30 (3.00 ore)	Nozioni tecniche dell'arte dell' intaglio frutta e verdura. Realizzazione di semplici decorazioni per i cocktails. Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 22/11/2024	15:30 - 18:30 (3.00 ore)	Il vino- spumanti e champagne: il servizio e i consigli per l'abbinamento con gli stuzzichini dell'aperitivo. Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Mercoledì 27/11/2024	15:30 - 18:30 (3.00 ore)	Cocktail classici: alcolici e analcolici. Utilizzo di frutta e verdura per le decorazioni dei cocktails. 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
Venerdì 29/11/2024	15:30 - 18:30 (3.00 ore)	I Distillati, liquori, amari e vermouth: caratteristiche e utilizzi Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR

Totale ore Mese: 24

Dicembre 2024

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Mercoledì 04/12/2024	15:30 - 18:30 (3.00 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 06/12/2024	15:30 - 18:30 (3.00 ore)	Le nuove tendenze del breakfast Il brunch. Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Mercoledì 11/12/2024	15:30 - 18:30 (3.00 ore)	Allestimento buffet- vetrina colazioni Prova teorica e pratica Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Venerdì 13/12/2024	15:30 - 19:00 (3.50 ore)	Le nuove tendenze del Breakfast al bar e i suoi abbinamenti Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Mercoledì 18/12/2024	15:30 - 19:00 (3.50 ore)	Verifica fine corso scritta e pratica - consegna attestati Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR

Totale ore Mese: 16

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