

Corso: **BARMAN**

Codice: P-24-RIST/4/5

Ottobre 2024

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Martedì 29/10/2024	19:30 - 22:30 (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
Giovedì 31/10/2024	19:30 - 22:30 (3.00 ore)	Il caffè espresso ed i caffè particolari (marocchino, montebianco, caffè macchiato). Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR

Totale ore Mese: 6

Novembre 2024

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Martedì 05/11/2024	19:30 - 22:30 (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
Giovedì 07/11/2024	19:30 - 22:30 (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
Martedì 12/11/2024	19:30 - 22:30 (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
Giovedì 14/11/2024	19:30 - 22:30 (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
Martedì 19/11/2024	19:30 - 22:30 (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
Giovedì 21/11/2024	19:30 - 22:30 (3.00 ore)	Distillati, liquori, amari e vermouth: caratteristiche e utilizzi Docente: ANGELO BORRILLO - LORENZA MOREA	C.C.D.R. Centro Ricreativo Dipendenti Difesa SALA BAR
Martedì 26/11/2024	19:30 - 22:30 (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
Giovedì 28/11/2024	19:30 - 22:30 (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

Totale ore Mese: 24

Dicembre 2024

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Martedì 03/12/2024	19:30 - 22:30 (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
Giovedì 05/12/2024	19:30 - 23:00 (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
Martedì 10/12/2024	19:30 - 23:00 (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: 10

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