



CECOT

BARMAN in pillole

Pronti per la stagione estiva!

Pillole di formazione per acquisire le competenze di base per lavorare nel mondo della ristorazione/bar.

Caffetteria e latte art



08 maggio 2013

Tecniche di preparazione del mondo espresso e utilizzo della macchina del caffè.

Operazioni di inizio e fine servizio, organizzazione del banco.

Bevande calde e fredde a base di espresso.

Latte art perfezionamento montature.

Decorazioni con topping.

Miscelazione alcolica con caffè.

Bevande analcoliche a base di caffè (mousse).

Caffetteria innovativa.

Cocktails e long drinks



15 maggio 2013

L' arte e la cultura del barman.

La classificazione e le tipologie dei cocktails.

I cocktails analcolici o leggeri.

I cocktails alcolici.

I long drinks.

I pre dinner o aperitivi.

Gli after dinner o digestivi.

Classificazione dei distillati e preparazione di cocktails con i distillati.

Intaglio della frutta per guarnire aperitivi e cocktails.

Frutta fresca e vini



22 maggio 2013

Sistemi di vinificazione.

Spumanti e champagne.

Tecnica e stile di apertura delle bottiglie.

La degustazione dei vini.

Le funzioni del sommelier (stile e tecnica).

Come scegliere un vino: principali vini locali, nazionali e internazionali.

L'accostamento cibo e vino.

Preparazione di cocktails a base di spumante e frutta.

RIVOLTO A TUTTI, POSTI LIMITATI (minimo 10 persone)

Quota di partecipazione: una giornata € 60,00 - tre giornate € 150,00

Sede: SCHOOL BAR c/o Cescot Rimini - Via Clementini, 31

Orari: 14.00/19.00

www.cescot-rimini.com

Per prenotazioni: Valeria Falconi - 0541 441921 - valeria@cescot-rimini.com