



Allegato - Programma corso formazione docenti/tecnici Sala bar

Primo incontro 6 Settembre 2022 dalle ore 8.00 alle 13.00

Dalle 8.00 alle 10.00:

Presentazione dei docenti ABI P e Istituto

Il mondo del bar, aneddoti, la storia

I vari tipi di bar, la comunicazione, eventi, persone

Dalle 10.00 alle 10.15 pausa

Dalle 10.15 alle 13.00:

Attrezzature del bar,

Bicchieri che si usano per i vari tipi di servizio

Tipologie dei liquori

Misure standard di servizio

Prova di versata dei liquori

Conclusione della prima giornata.

 ABI Professional pagina Nazionale

 A.B.I. Professional

 abi_prof

Italia a Tavola





Secondo incontro 7 Settembre 2022 dalle ore 8.00 alle ore 14.00

Dalle ore 8.00 alle ore 10.00:

Materie prime e i vari distillati

Vodka, Rum, Gin, Whisky, Cognac, Brandy, Grappa

Prova pratica di versata

Dalle 10.00 alle 10.15 pausa

Dalle ore 10.15 alle 14

Miscelazione classica e contemporanea

Cocktail Classici e rivisitati

Esibizione alternata delle diverse tecniche di miscelazione con Barmen e Docenti di Istituto

Terzo incontro 8 Settembre dalle ore 8.00 alle 14.00

Dalle ore 8.00 alle ore 10.00:

Percorso sensoriale, scoprire i sensi

Guida attraverso gli aromi e profumi di erbe e spezie

Macerati, Infusioni, Distillazione,

Dalle 10.00 alle 10.15 pausa

Dalle 10.15 alle 14.00

Coltivazione della vite e produzione vino, spumante e champagne

Miscelazione di cocktail a base di vino

Pratica di miscelazione ABI P e docenti dell'Istituto

 ABI Professional pagina Nazionale

 A.B.I. Professional

 abi_prof

Italia a Tavola





4/5 sessione di lavoro, della durata di 2 ore prevederà un incontro con Docenti dell'Istituto e Studenti delle classi 4[^]/5[^]

Gli argomenti da trattare saranno:

Gestione e conduzione del bar

Gestione delle risorse umane

Gestione dei costi

Misure dei Drink

Costo dei drink

Prova pratica di misura dei prodotti da servire

 ABI Professional pagina Nazionale

 A.B.I. Professional

 abi_prof

Italia a Tavola

