



SCUOLA CERTIFICATA PH NET SPILL STOP ITALIA

Strada Padana Verso Verona, 261/H- 36100 VICENZA - Cell. 340-0913000 – Tel. 0444-341074

www.corsibarman.org mail: americanbartending@gmail.com

[MAPPA GOOGLE](#)

CORSO C105 – CORSO BASE BARMAN & COCKTAILS in due date (sessioni distanziate di 1 settimana) o **MATTINO** dalle 9.30 alle 14.00 (4,5 ore) oppure **SERALE** dalle 18.30 alle 23.00 (4,5 ore), **VEDERE LE [DATE DEI CORSI](#)**

NB: Si possono richiedere anche lezioni individuali private.

Costo: 75,00 euro per sessione da 4,5 ore

Obbiettivo: acquisizione dei Cocktails Classici IBA e commerciali Around the World più richiesti, in stile moderno e con la velocità della Tecnica Americana Bartending.

Partecipanti: chiunque con o senza esperienza.

Trainer: Head Barman Bartender o Professionista Bartending Technique.

Attestato : rilascio Attestato Scuola Certificata SPILL STOP U.S.A. Divisione Italia PH NET

PROGRAMMA

I punti elencati non sono in sequenza temporale, ma distribuiti nell'arco minimo di due lezioni, in dipendenza del tempo disponibile ed eventualmente da approfondire in sessioni successive anche private.

- Ricevimento, saldo quota, presentazioni.
- Tecniche base di dosaggio in once con Metal Pours Spill Stop
- Esercizi con Exacto Pour Tester.
- Test dei partecipanti con i Metal Pour Spill Stop da ¼ oz a 2 oz.
- Tecnica Bounce per versare su più bicchieri
- Tecnica Slide per versare su più bicchieri
- Tecnica V Pour per versare contemporaneamente con 2 mani (Dx e Sx)
- Tecniche di dosaggio in once con le Speed Bottles e Store'n Pour
- Esercizi a 1 e 2 mani
- Composizione dei Premix: Sweet'n Sour, Fragola Mix, Colada Mix, Pesca Mix, Half & Half, Sciroppo di zucchero (Simple Syrup, Rich Syrup, Gum Syrup)
- Shaker e Tin Boston Shaker: tecniche corrette di stile e prove pratiche.
- Uso dei principali apparati elettrici: Blender, Frullino Spindle Mixer, Tritaghiaccio.

- **TECNICHE DI MISCELAZIONE** con esecuzione di alcune ricette di esempio con prodotti veri:
- 1 Tecnica Neat – Pour (versare e utilizzare 1 unico prodotto) : shot, amari, succhi..
- 2 Build (costruzione sul bicchiere) : Americano, Negroni, Spritz, Gin'n Tonic, Moscow Mule.....
- 3 Mix'n Pour (mescolare col mixer o cup'n shake e versare): Long Island Iced Tea...
- 4 Shake'n Strain (shakerare e filtrare): Margarita..
- 5 Stir'n Strain (mescolare e filtrare): Martini Cocktail..
- 6 Blending (amalgamare con l'utilizzo del Blender): Strawberry Daiquiri Frozen...
- 7 Muddling (pestare): Mojito, Cai Pirinha, Caiproska...
- 8 Layering (tecnica di stratificazione): B52 ...
- 9 Cup'n Shake (Shakerare con Tin shaker acciaio-acciaio) : Margarita Rock
- 10 Throwing (Versare il prodotto da un Tin all'altro) : Blue Blazer, Bloody Mary...
- 11 Swizzle (mixare con uno stick in stile primitivo e Tiki): Rum Swizzle...

- Avvio alle decorazioni dei Cocktails: tagli, zest, incisioni di limoni, lime, arance, mele, fragole...
- Panoramica sui Miscelati (distillati con aggiunta dei sodati: Cuba Libre, Gin'n Fizz, Vodka Lemon..)
- La famiglia dei Sours.
- Gli Aperitivi di moda (Spritz, Hugo, Americano, Negroni, Negroni Sbagliato...) prove dei partecipanti.
- I Cocktails e Long Drinks di moda (Caipiroska, Screw Driver, Long Island Iced Tea, vari Martini Cocktails, vari Daiquiris, vari Margaritas, Pina Colada, Sex on the beach, Sting, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Black Russian ecc...)
- I Drinks Pestati più famosi: Mojito, Caipirinha, prove dei partecipanti.
- Gli Sparkling più famosi: Bellini, Rossini, Mimosa, Tintoretto, Tiziano...
- Attrezzo in regalo ai partecipanti e commiato.
- I partecipanti utilizzeranno gli accessori, prodotti professionali, su singole postazioni station individuali.
- I partecipanti riceveranno il Manuale MG GLASS Bartending Technique, suddiviso in due parti dopo ogni sessione, via mail..

DATE DEI CORSI Date dei vari Corsi su <https://www.corsibarman.org/calendario.htm>

Indirizzo: Strada Padana Verso Verona, 261H - 36100 VICENZA (Stradina di fronte alla Trattoria De Gobbi in località Olmo).



Quota di partecipazione: anticipare 75,00 euro a singola sessione di 4,5 ore con o passare in sede, vedere la [MAPPA GOOGLE](#)

BARTENDING DAL 1994 - SPILL STOP ITALIA
PH Net Brand Ambassador & Sales Consultant -
Cocktails and American Bartending Technique Instructor -
Coffee and Milk Art Trainer -
Paulo Ramos Representative – Il Precursore del Bartending in Italia
A.M.I.R.A. ITALIA Socio Sostenitore
Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi.
Collaboratore Soleado Srl Articoli Monouso per Ristorazione.
Servizio Ricerca Personale HO.RE.CA.-
Ruolo Periti Esperti Vetro e Ceramica n.719 CCIAA Vicenza -
Tel +39 0444 341074
Mobile +39 340 0913000
Web site: <https://www.corsibarman.org/calendario.htm>
E-mail : americanbartending@gmail.com

INFO : 340-0913000