ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

CORSO di CAFFETTERIA e BAR - 1° LIVELLO 04/07/2016 - 21/11/2016

Una settimana di lezioni teorico-pratiche e l'opportunità di formarsi come Barman e professionista della Caffetteria Italiana

L'ICIF promuove un nuovo percorso formativo: il Corso di Caffetteria e Bar 1° LIVELLO. Il Corso ha lo scopo di creare professionisti del pubblico esercizio nel settore HO.RE.CA., barman, bartender e professionisti della caffetteria italiana.
Il barman è il professionista della caffetteria italiana, una professionalità fortemente richiesta sia in Italia che all'estero.

Numero minimo di partecipanti: 10-12.

DURATA

Il Corso ha una durata totale di 40 ORE sviluppate in 1 settimana (5 giorni per 8 ore al giorno) presso la sede dell'Istituto ICIF.

POSSONO ISCRIVERSI AL CORSO

- Professionisti del settore enogastronomico italiani
- Amatori e appassionati gourmet italiani.

TEMATICHE DEI 5 GIORNI DI LEZIONE

Primo giorno

- Conoscenza e utilizzo degli strumenti di lavoro: bicchieri, shaker, mixing-glass, blender.
- Nozioni sulla fermentazione, distillazione, liquoristica.
- Storia e divulgazione delle bevande miscelate internazionali
- Lettura e quantificazione dei dosaggi dei cocktails e tecnica di mescita
- Esercitazione pratica

Secondo Giorno

- La fermentazione.
- Vini, Spumanti, Champagne, Vermouth e Birra: la storia e le tipologie
- Analisi sensoriali e aperitivi
- Esercitazione pratica: aperitivi internazionali I.B.A.

Terzo Giorno

- Distillati di cereali, di frutta, di vino, di vinacce, di piante. Analisi sensoriali
- Digestivi classici e innovativi
- Esercitazione pratica: digestivi internazionali I.B.A e Sour con distillati-liquori

Quarto Giorno

- Caffè, cappuccino e altre bevande con utilizzo del caffè. Bevande miscelate con caffè caldo e caffè freddo
- La macchina da caffè, metodi di pulizia e utilizzo.
- Il macinadosatore, funzionamento ed utilizzo.
- Esercitazione pratica: caffetteria italiana, cappuccino, caffè e i suoi derivati

Quinto Giorno

- Liquori; tipologie e classificazione. Analisi sensoriali
- Long drinks internazionali, innovativi e analcolici
- Esercitazione pratica: Long drinks internazionali - mojito - caipirine
- Prova scritta

COSTI

Il costo del Corso di Caffetteria e Bar 1° LIVELLO è di Euro 600,00.
Il costo del corso comprende:

- Sistemazione presso la foresteria dell'Istituto in miniappartamenti (composti da due camere, con uno, due o tre letti e un bagno) e servizio di prima colazione per 1 settimana (check-in alla domenica pomeriggio e check-out al sabato mattina)
- Pasti presso la scuola dal lunedì al venerdì
- Lezioni teorico-pratiche, come da programma indicato
- Materiale didattico (dotazione di strumenti tecnici, audiovisivi, libri di testo, quaderni, un blocco-note con penna.)
- Tutti i Prodotti necessari alle esercitazioni pratiche
- Divisa professionale
- Attestato di partecipazione al completamento del Corso.

Non è compreso tutto quanto non sopra specificato.

Per gli interessati verranno calendarizzate date successive se si formerà un gruppo completo di minimo 10 partecipanti per il 2° livello, che prevederà oltre alla formazione presso la sede dell'Istituto anche 2 settimane di formazione pratica presso strutture esterne bar e caffetterie.

Per informazioni e iscrizioni si prega di contattarci:
icif@icif.com; info@icif.com - Tel. 0141 962993

Per partecipanti residenti in zona, senza necessità dell'alloggiamento, è possibile partecipare al corso eliminando il costo dell'alloggio e della cena. Prego rivolgersi ai contatti sopra indicati per ricevere informazioni in merito.

CON IL PATROCINIO DI:

Camera di Commercio Asti

ACA Associazione Commercianti Albesi

Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero