



# PROGRAMMA DEL CORSO BARTENDING

---

## CONTATTI

@ [info@alteredu.it](mailto:info@alteredu.it)

☎ 351 5244215

🌐 [www.alteredu.it](http://www.alteredu.it)

📍 Terranova Da  
Sibari (CS) 87010

- Presentazione del corso e alcune dritte pratiche
- Attrezzature del bancone e come sfruttarle
- Dosaggi e once utili al lavoro
- Le prese di lavoro delle bottiglie e come lavorare con stile
- Stili di servizio e metodi classici
- Il Ghiaccio e come sfruttarlo al meglio
- I Liquori e i distillati e le loro differenze
- Gli analcolici principali del nostro lavoro
- La Vodka distillato degli zar e i suoi drink
- Il Gin, lo spirit inglese
- Il Rum, il ron ed il Rhum e le sue applicazioni
- Il tequila e la storia del distillato
- Il cognac, Armagnac e Brandy, e gli usi dietro al banco
- Gli aperitivi classici della tradizione italiana
- Le bollicine e gli champagne nel campo della miscelazione
- I whisky e le diverse sfaccettature
- Le creme alcoliche e gli impieghi nei cocktail
- Il caffè e gli usi nella cockteleria
- La birra e la sua storia
- La grappa prodotto italiano
- I Mocktail e gli diversi sviluppi
- Il taglio frutta dietro al banco
- I trucchi del mestiere
- TEST DI VERIFICA FINALE