



**ACCADemia
DOMANI**

ACCELERA IL TUO FUTURO

Corso Online
Bartender Professionista

**di Mattia Venegoni,
Barman Milano Eventi Srl**





Programma Generale del Corso di *Bartender Professionista*

Introduzione al Corso

0. Introduzione

MODULO 1 – Introduzione al Bartending

1. Storia del bartending
2. Ruolo del bartender
3. Stili di bar
4. Gerarchie del bar
5. Le buone abitudini del bar
6. Ruolo del cameriere

MODULO 2 – Attrezzatura

7. Attrezzatura
8. Bicchieri

MODULO 3 – Dosaggi, ricettari, costi

9. Dosaggi e Once





10. Conteggio in oZ
11. Ricettari
12. Drink Cost

MODULO 4 – Impugnature delle bottiglie

13. Le prese front hand
14. Le prese back hand
15. Le prese V POUR
16. Presa margarita
17. Presa a 3 e 4 bottiglie
18. Presa bolla

MODULO 5 – Stili di servizio

19. Build e stir and strain
20. Shake and serve e shake and strain
21. Shake and doble strain
22. Trowing

MODULO 6 – Il ghiaccio

23. Ghiaccio
24. Ice crushed

MODULO 7 – Liquori e distillati

25. Liquori e distillati
26. Fermentazione





- 27. Distillazione pot still e patent still
- 28. Predinner, afterdinner e all day

MODULO 8 – Bevande di frutta

- 29. Analcolici
- 30. Spremute, centrifugati e estratti
- 31. Sciroppi e premix

MODULO 9 – Drink con Vodka

- 32. Vodka
- 33. Bloody mary
- 34. Sex on the beach
- 35. Cosmopolitan

MODULO 10 – Drink con Gin

- 36. Gin
- 37. John Collins
- 38. Ramos Gin Fizz
- 39. Cocktail Martini

MODULO 11 – Drink con Rum e Cachaca

- 40. Rum
- 41. Caipirinha
- 42. Mojito
- 43. Daiquiri





- 44. Mai Tai
- 45. Piña Colada

MODULO 12 – Drink con Tequila e Mezcal

- 46. Tequila
- 47. Margarita classico
- 48. Margarita Frozen
- 49. Tequila Sunrise

MODULO 13 – Drink con cognac, brandy e armagnac

- 50. Cognac, armagnac e brandy
- 51. Brandy Crusta
- 52. Sidecar
- 53. Pisco Sour

MODULO 14 – Aperitivi e Vermouth

- 54. Aperitivi
- 55. Negroni
- 56. Spritz
- 57. Americano

MODULO 15 – Bollicine

- 58. Spumante, metodo charmat e metodo champenoise
- 59. French 75
- 60. Mimosa





61. Champagne Cocktail

MODULO 16 – Drink con Whisky

62. Whisky

63. Old Fashioned

64. Manhattan

65. Whiskey Sour

66. Mint Julep

MODULO 17 – Drink con creme alcoliche

67. Creme alcoliche

68. Espresso Martini

69. Irish Coffee

70. Alexander

MODULO 18 – Il caffè

71. Il caffè

72. Il caffè shakerato

MODULO 19 – La birra

73. La birra

MODULO 20 – La grappa

74. La grappa





MODULO 21 – Drink analcolici

- 75. Mocktail
- 76. Analcolici dolci e secchi
- 77. Shirley Temple
- 78. Florida

MODULO 22 – Taglio di frutta

- 79. Taglio di frutta

MODULO 23 – Trucchi del mestiere

- 80. Piña Colada shake
- 81. Mojito pestato
- 82. Long Island
- 83. Panna per drink

MODULO 24 – Conclusione

- 84. Come trovare lavoro
- 85. Conclusione

CONCLUSIONE DEL CORSO E CERTIFICATO FINALE

