





## SEZIONE 1 • ADDETTO DI SALA E VENDITA

<b>MODULO 1 • CLASSIFICAZIONE DEI RICONOSCIMENTI DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</b>	<b>17</b>
DOP: DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA	17
IGP: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA	19
STG: SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA	20
CRUCIPUZZLE	23
<b>MODULO 2 • IL SOMMELIER, LA DEGUSTAZIONE E LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO</b>	<b>25</b>
IL SOMMELIER	26
GLI STRUMENTI DI LAVORO	27
IL SERVIZIO DEL VINO	28
LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO E L'ANALISI	30
ESAMINIAMO UN VINO TIPICO REGIONALE	32
LE DEGUSTAZIONI DI CLASSE	33
PROVIAMO A DEGUSTARE... LA BIRRA	35
PROPOSTA ABBINAMENTI	
CRUCIPUZZLE	
 <b>MODULO 3 • LA CUCINA REGIONALE</b>	<b>37</b>
VALLE D'AOSTA	
PIEMONTE	
LOMBARDIA	
TRENTINO ALTO ADIGE	
VENETO	
FRIULI VENEZIA GIULIA	
LIGURIA	
TOSCANA	
EMILIA ROMAGNA	
MARCHE	
UMBRIA	
LAZIO	
ABRUZZO	
MOLISE	
CAMPANIA	
PUGLIA	
BASILICATA	
CALABRIA	
SICILIA	
SARDEGNA	
<b>MODULO 4 • BANQUETING E CATERING</b>	<b>38</b>
LE NUOVE FORME DI RISTORAZIONE: IL CATERING E IL BANQUETING	39
L'ORGANIZZAZIONE DEL CATERING	39
ORGANIZZIAMO UN SERVIZIO CATERING COME CENA EVENTO	42
CRUCIPUZZLE	44

## SEZIONE 2 •

### TECNICHE DI MISCELAZIONE E PREPARAZIONE DEI COCKTAIL

<b>MODULO 1 • LA FIGURA DEL BARMAN E LE TIPOLOGIE BAR</b>	<b>49</b>
IL COMPORTAMENTO DIETRO AL BAR	50
LA FIGURA DEL BARMAN/BARTENDER	51
COME FIDELIZZARE IL CLIENTE	52
I VARI TIPI DI BAR	53
LE CATEGORIE	53
L'EDUCAZIONE AL CONSUMO DELL'ALCOOL	55
CALCOLATE IL CONTENUTO ALCOLICO DI UN COCKTAIL	58
QUIZ... QUANTO NE SAI ?	61
CRUCIBARMAN	62
<b>MODULO 2 • FERMENTAZIONE &amp; DISTILLAZIONE. GLI SPIRITI CHIARI: VODKA &amp; GIN</b>	<b>65</b>
I VARI TIPI DI DISTILLATI	67
IL SERVIZIO DEI DISTILLATI	70
LA VODKA	71
IL GIN	73
IL TEQUILA E MEZCAL	75
QUIZ... QUANTO NE SAI?	77
CRUCIBARMAN	78
 <b>MODULO 3 • GLI ALTRI SPIRITI: RUM, CACHAÇA, WHISKY &amp; WHISKEY</b>	<b>81</b>
IL RUM	
LA CACHAÇA	
IL WHISKY E IL WHISKEY	
QUIZ... QUANTO NE SAI?	
CRUCIBARMAN	
 <b>MODULO 4 • DISTILLATI DI VINO E VINACCIA: GRAPPA, BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC &amp; CALVADOS</b>	<b>83</b>
LA GRAPPA	
IL BRANDY	
IL COGNAC	
L'ARMAGNAC	
IL CALVADOS	
QUIZ... QUANTO NE SAI?	
CRUCIBARMAN	
 <b>MODULO 5 • I LIQUORI COINTREAU, GRAND MARNIER, CURAÇAO &amp; AURUM</b>	<b>85</b>
IL COINTREAU	
IL GRAND MARNIER	
IL CURAÇAO	
L'AURUM	

LE CREME  
I LIQUORI PRINCIPALI  
QUIZ... QUANTO NE SAI?  
CRUCIBARMAN



**MODULO 6 • L'APERITIVO, I VERMOUTH & GLI APERITIVI I BOTTIGLIA** **87**

I VERMOUTH  
GLI APERITIVI IN BOTTIGLIA  
GLI APERITIVI ANALCOLICI  
QUIZ... QUANTO NE SAI?  
CRUCIBARMAN

**MODULO 7 • BIRRA, VINO, SPUMANTI & CHAMPAGNE** **89**

LA BIRRA **89**  
IL VINO **91**  
GLI SPUMANTI **93**  
LO CHAMPAGNE **95**  
QUIZ... QUANTO NE SAI? **97**  
CRUCIBARMAN **98**



**MODULO 8 • VINI LIQUOROSI** **101**

IL PORTO  
IL MARSALA  
LO SHERRY  
IL MADEIRA  
QUIZ... QUANTO NE SAI?  
CRUCIBARMAN

**MODULO 9 • L'ACQUA** **103**

LA CLASSIFICAZIONE **103**  
LETTURA DELL'ETICHETTA **105**

**MODULO 10 • CAFFETTERIA DA BAR & IL CAFFÈ** **109**

IL CAFFÈ ESPRESSO E LA REGOLA DELLE 4M **111**  
COME PREPARARE UN BUON ESPRESSO **112**  
ESPRESSO: DIFETTI & SOLUZIONI **113**  
IL CAPPUCCINO E ALTRI CAFFÈ **117**  
I DERIVATI DELL'ESPRESSO **117**  
LATTE ART **118**  
I VARI TIPI DI LATTE **120**  
IL TÈ E GLI INFUSI **122**  
LA CIOCCOLATA **124**  
LO ZUCCHERO E IL SUO USO **125**  
QUIZ... QUANTO NE SAI? **129**  
CRUCIBARMAN **130**

**MODULO 11 • IL COCKTAIL, LE ATTREZZATURE, I DOSAGGI** **133**

COS'È UN COCKTAIL **133**  
LA SUDDIVISIONE DEI COCKTAIL IBA **133**  
QUALI STRUMENTI SI USANO **134**  
I DOSAGGI **138**  
LE TECNICHE DI PREPARAZIONE DEI COCKTAIL **139**

PREPARAZIONE DI UN COCKTAIL CON LO SHAKER	140
PREPARAZIONE DI UN COCKTAIL CON IL MIXING GLASS	142
PREPARAZIONE DI UN COCKTAIL PESTATO	144
LA COSTRUZIONE DI UN COCKTAIL	145
COSTRUIAMO UN COCKTAIL APERITIVO O BEFORE DINNER	147
COSTRUIAMO UN COCKTAIL DOLCE O AFTER DINNER	149
COSTRUIAMO UN COCKTAIL LONG DRINK	151
TAVOLA DELLA MISCIBILITÀ DEGLI INGREDIENTI	154
CALCOLARE IL COSTO DI UN COCKTAIL	155
TECNICHE DI PREPARAZIONE CODIFICATE PER BARTENDERS	157
QUIZ... QUANTO NE SAI?	159
CRUCIBARMAN	160



<b>MODULO 12 • LE CATEGORIE DEI COCKTAIL</b>	<b>163</b>
LE CATEGORIE	
QUIZ... QUANTO NE SAI?	
CRUCIBARMAN	

<b>MODULO 13 • I COCKTAILS CODIFICATI IBA</b>	<b>165</b>
THE UNFORGETTABLES	165
CONTEMPORARY CLASSICS	172
NEW ERA DRINKS	180
CRUCIBARMAN	186



<b>MODULO 14 • I COCKTAIL ANALCOLICI</b>	<b>189</b>
I SUCCHI DI FRUTTA	
LE BIBITE FRIZZANTI	
GLI SCIROPPI	
GLI APERITIVI ANALCOLICI	
QUIZ... QUANTO NE SAI?	
CRUCIBARMAN	

<b>MODULO 15 • IL MONDO DEL FLAIR BARTENDING</b>	<b>191</b>
GLI STILI	191
LA WORK STATION	192
GLOSSARIO DEL FLAIR E LE ATTREZZATURE	193
CRUCIBARMAN	196



<b>MODULO 16 • IL FREE POURING</b>	<b>199</b>
COS'È LA FREE POURING?	
IMPUGNATURA SEMPLICE CON LA MANO DESTRA	
APERTURA CON LA MANO DESTRA	
IMPUGNATURA SEMPLICE CON LA MANO SINISTRA	
APERTURA E CHIUSURA ORDINARIE CON LA MANO SINISTRA	
LE ROUTINE DI POURING	
QUIZ... QUANTO NE SAI?	
CRUCIBARMAN	

## SEZIONE 3 • TECNICHE DI SALA, VENDITA E SOMMELLERIE



<b>MODULO 1 • LA CUCINA FLAMBÈ</b>	<b>203</b>
LA CUCINA FLAMBÈ	

I CIBI ADATTI ALLA CUCINA FLAMBÈ  
I LIQUORI DA USARE  
RICETTARIO FLAMBÈ  
CRUCIBARMAN  
QUANTO NE SAI SULLA... CUCINA FLAMBÈ?

## **MODULO 2 • L'ENOGRAFIA NAZIONALE ED ESTERA** **205**

L'ANTICA STORIA DEL VINO	205
LA PRODUZIONE	206
LA FERMENTAZIONE	207
LA VINIFICAZIONE	207
LE ALTRE TECNICHE PRODUTTIVE DEL VINO	208
DOVE SI PRODUCE IL VINO IN TUTTO IL MONDO	210
LEGISLAZIONI E REGOLAMENTAZIONI	212
COME VENGONO IDENTIFICATI	212
I VINI AL BAR	216
LA DECANTAZIONE	217
I DIFETTI DEL VINO	218
LE MALATTIE DEL VINO	218
LE ALTERAZIONI DEL VINO	219
LE DEGUSTAZIONI... DI CLASSE!	220
CRUCIBARMAN	221
QUANTO NE SAI SUL... VINO?	223

## **MODULO 3 • ABBINAMENTI DEL VINO AI PIATTI** **227**

CRUCIPUZZLE	229
-------------	-----



## **MODULO 4 • LE TECNICHE DI VALORIZZAZIONE E I CONCORSI** **231**

SIGNIFICATO DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI	
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)	
SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)	
VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI NELLE REALTÀ LOCALI	
I CONCORSI	
LE DUE CATEGORIE CLASSICHE PER INIZIARE	

## **MODULO 5 • IL CURRICULUM E TROVARE LAVORO OGGI** **233**

CERCARE LAVORO	233
IL CURRICULUM VITAE	233
LA LETTERA DI PRESENTAZIONE	234
CRUCIPUZZLE	237

## **SEZIONE 4 • TECNICHE BAR**



### **MODULO 1 • RON, RUM, RHUM** **241**

I RUM AGRICOLI E I RUM INDUSTRIALI	
RUM COCKTAILS	
PROOF	
CRUCIBARMAN	
QUANTO NE SAI SUL... RUM?	



### **MODULO 2 • LUXURY DRINKS** **243**

IMPARIAMO A CREARE I COCKTAIL DELUXE	
I DISTILLATI CHIARI PREMIUM	

IL GIN  
LA VODKA  
I RUM  
IL TEQUILA  
I WHISKY  
I LIQUORI PREMIUM  
RICETTE LUXURY COCKTAIL  
CRUCIBARMAN  
QUANTO NE SAI SUL... LUXURY COCKTAILS?



### MODULO 3 • LA BIRRA

245

LA BIRRA NELLA STORIA  
ALCUNI STILI DI BIRRA  
IL SERVIZIO DELLA BIRRA  
IL FENOMENO DEI BIRRIFICI ARTIGIANALI  
GLI ABBINAMENTI CON LE BIRRE ARTIGIANALI  
IL DECALOGO DEI BICCHIERI  
BEER COCKTAIL  
LA DEGUSTAZIONE  
CRUCIBARMAN  
QUANTO NE SAI SULLA... BIRRA?



### MODULO 4 • LA COSTRUZIONE DI UN COCKTAIL

247

COSTRUIAMO UN COCKTAIL  
COSTRUIAMO UN COCKTAIL APERITIVO O BEFORE DINNER  
COSTRUIAMO UN COCKTAIL DOLCE O AFTER DINNER  
COSTRUIAMO UN COCKTAIL LONG DRINK  
TAVOLA DI MISCIBILITÀ DEGLI INGREDIENTI  
CALCOLARE IL CONTENUTO ALCOLICO DI UN COCKTAIL  
CRUCIBARMAN  
QUANTO NE SAI SULLA... COSTRUZIONE DI UN COCKTAIL?



### MODULO 5 • GLI AMARI

249

LA MISCELAZIONE CON GLI AMARI  
AMARI COME APERITIVI  
GLI AMARI DALLA A ALLA Z  
AMARO COCKTAILS  
LE CATEGORIE DELLE ERBE  
CRUCIBARMAN  
QUANTO NE SAI SUGLI... AMARI?



### MODULO 6 • INTAGLI E DECORAZIONI

251

CONOSCERE LA FRUTTA  
CALENDARIO STAGIONALE DELLA FRUTTA  
LE DECORAZIONI E GLI STRUMENTI  
L'USO DELLE DECORAZIONI NEI COCKTAIL  
CATEGORIE DI GUARNIZIONI PER COCKTAIL  
COSA UTILIZZARE PER LAVORARE  
I FIORI IN TAVOLA  
CRUCIBARMAN  
QUANTO NE SAI SUGLI... INTAGLI DI FRUTTA E VERDURA?



## MODULO 7 • IL MONDO DEL FLAIR BARTENDING

253

GLI STILI PRINCIPALI

LA WORK STATION

GLOSSARIO DEL FLAIR E DELLE ATTREZZATURE

TECNICHE DI PREPARAZIONE CODIFICATE PER BARTENDERS

COS'È IL FREE POURING?

IMPUGNATURA SEMPLICE CON LA MANO DESTRA

APERTURA CON LA MANO DESTRA

IMPUGNATURA SEMPLICE CON LA MANO SINISTRA

APERTURA E CHIUSURA ORDINARIE CON LA MANO SINISTRA

LE ROUTINE DI POURING

CRUCIBARMAN

QUANTO NE SAI SUL... MONDO DEL FLAIR BARTENDING?



## MODULO 8 • IL MONDO DEI FROZEN & ALTRI DRINKS

255

FROZEN COCKTAILS

IL GHIACCIO

LE CATEGORIE DEI COCKTAIL

CRUCIBARMAN

QUANTO NE SAI SUI... FROZEN E LE TIPOLOGIE DRINKS?

## MODULO 9 • LE NUOVE TENDENZE BAR: DAL TIKI ALLA SFERIFICAZIONE

257

SFERIFICAZIONE E COCKTAILS MOLECOLARI

258

COS'È LA CUCINA MOLECOLARE

258

CRUCIBARMAN

268

QUANTO NE SAI SULLE... NUOVE TENDENZE BAR?

269

## MODULO 10 • BAR MARKETING

273

COME PROPORRE E VENDERE NEL PROPRIO LOCALE

273

LA REGOLA DELLE 4 P & IL MARKETING MIX

275

LE NUOVE FORME DI COMUNICAZIONE

278

LA CONQUISTA DEL CLIENTE CON UN SMS

279

LA DRINK LIST

283

CALCOLARE IL COSTO DEL COCKTAIL

285

CRUCIBARMAN

288

QUANTO NE SAI SUL... BAR MARKETING?

289



## MODULO 11 • PREPARIAMOCI ALL'ESAME DI MATURITÀ

293

PREPARIAMOCI ALL'ESAME DI MATURITÀ

PREPARIAMO LA TESINA E LA PRESENTAZIONE IN POWERPOINT

ESEMPI DI SVOLGIMENTO DELLA TERZA PROVA