SEZIONE 1 • ADDETTO DI SALA E VENDITA

MODULO 1 • CLASSIFICAZIONE DEI RICONOSCIMENTI DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE *17*

DOP: DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA *17*
IGP: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA *19*
STG: SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA *20*
CRUCIPUZZLE *23*

MODULO 2 • IL SOMMELIER, LA DEGUSTAZIONE E LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO *25*

IL SOMMELIER *25*
GLI STRUMENTI DI LAVORO *26*
IL SERVIZIO DEL VINO *27*
LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO E L'ANALISI *28*
ESAMINIAMO UN VINO TIPICO REGIONALE *30*
LE DEGUSTAZIONI DI CLASSE *32*
PROVIAMO A DEGUSTARE... LA BIRRA *33*
PROPOSTA ABBINAMENTI *35*
CRUCIPUZZLE

MODULO 3 • LA CUCINA REGIONALE *37*

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

MODULO 4 • BANQUETING E CATERING *38*

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

MODULO 1 • LA FIGURA DEL BARMAN E LE TIPOLOGIE BAR ***49***

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*

MODULO 2 • FERMENTAZIONE & DISTILLAZIONE. GLI SPIRITI CHIARI: VODKA & GIN ***65***

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*

MODULO 3 • GLI ALTRI SPIRITI: RUM, CACHAÇA, WHISKY & WHISKEY ***81***

IL RUM
LA CACHAÇA
IL WHISKY E IL WHISKEY
QUIZ... QUANTO NE SAI?
CRUCIBARMAN

MODULO 4 • DISTILLATI DI VINO E VINACCIA: GRAPPA,BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS ***83***

LA GRAPPA
IL BRANDY
IL COGNAC
L'ARMAGNAC
IL CALVADOS
QUIZ... QUANTO NE SAI?
CRUCIBARMAN

MODULO 5 • I LIQUORI COINTREAU, GRAND MARNIER, CURAÇAO & AURUM ***85***

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

MODULO 12 • LE CATEGORIE DEI COCKTAIL 163
LE CATEGORIE
QUIZ... QUANTO NE SAI?
CRUCIBARMAN

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

MODULO 14 • I COCKTAIL ANALCOLICI 189
I SUCCHI DI FRUTTA
LE BIBITE FRIZZANTI
GLI SCIROPPI
GLI APEIRITIVI ANALCOLICI
QUIZ... QUANTO NE SAI?
CRUCIBARMAN

MODULO 15 • IL MONDO DEL FLAIR BARTENDERING 191
GLI STILI 191
LA WORK STATION 192
GLOSSARIO DEL FLAIR E LE ATTREZZATURE 193
CRUCIBARMAN 196

MODULO 16 • IL FREE POURING 199
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

MODULO 1 • LA CUCINA FLAMBÈ 203
LA CUCINA FLAMBÈ

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

MODULO 2 • IL MONDO DEL VINO 205
L'ANTICA STORIA DEL VINO 205
LA PRODUZIONE DEL VINO 208
LE OPERAZIONI FONDAMENTALI 208
LE ALTRE TECNICHE PRODUTTIVE DEL VINO 215
DOVE SI PRODUCE IL VINO IN TUTTO IL MONDO 219
LA LEGISLAZIONE COMUNITARIA (fino al 2010) 220
...DOPO IL 2010 224
I VINI AL BAR 225
APPUNTI VARI E CURIOSITÀ SUL VINO 226
L'ENOGRAFIA EUROPEA ED INTERNAZIONALE 230
L'ENOGRAFIA EXTRAEUROPEA 240
GLI ABBINAMENTI VINO-CIBO 242
QUALI SONO LE REGOLE PER LA DEGUSTAZIONE 247
LA TEMPERATURA IDEALE DEL VINO 250
L'ESAME VISIVO 251
L'ESAME OLFATTIVO 256
L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO 261
LE SENSAZIONI TATTILI 264
LA STRUTTURA 266
LE SCHEDE DI VALUTAZIONE 267
CRUCIBARMAN 274
QUANTO NE SAI SUL... VINO? 275

MODULO 3 • LE TECNICHE DI VALORIZZAZIONE E I CONCORSI 279
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 4 • IL CURRICULUM E TROVARE LAVORO OGGI 281
CERCARE LAVORO 281
IL CURRICULUM VITAE 281
LA LETTERA DI PRESENTAZIONE 282
CRUCIPUZZLE 285

SEZIONE 4 • TECNICHE BAR

MODULO 1 • RON, RUM, RHUM 289
I RUM AGRICOLI E I RUM INDUSTRIALI
RUM COCKTAILS
PROOF
CRUCIBARMAN
QUANTO NE SAI SUL... RUM?

MODULO 2 • LUXURY DRINKS *291*
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 *293*
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 *295*
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 *297*
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 *299*
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 BARTENDERING *301*
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 BARTENDERING?

MODULO 8 • IL MONDO DEI FROZEN & ALTRI DRINKS *303*
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 *304*
SFERIFICAZIONE E COCKTAILS MOLECOLARI *306*
COS'È LA CUCINA MOLECOLARE *306*
CRUCIBARMAN *316*
QUANTO NE SAI SULLE... NUOVE TENDENZE BAR? *317*

MODULO 10 • BAR MARKETING *320*
COME PROPORRE E VENDERE NEL PROPRIO LOCALE *321*
LA REGOLA DELLE **4 P &** IL MARKETING MIX *323*
LE NUOVE FORME DI COMUNICAZIONE *326*
LA CONQUISTA DEL CLIENTE CON UN SMS *327*
LA DRINK LIST *331*
CALCOLARE IL COSTO DEL COCKTAIL *333*
CRUCIBARMAN *336*
QUANTO NE SAI SUL... BAR MARKETING? *337*

MODULO 11 • ARTE E TERRITORIO *340*

MODULO 12 • PREPARIAMOCI ALL'ESAME DI STATO *342*
PREPARIAMOCI ALL'ESAME DI STATO *343*
PREPARIAMO LA TESINA E LA PRESENTAZIONE IN POWERPOINT
ESEMPI DI SECONDA PROVA
MAPPA CONCETTUALE *344*