

Chi Siamo

Con anni di esperienza nel settore, **La Caffetteria al 41** si contraddistingue per il servizio di alta qualità, specializzandosi nell'offerta di cocktail esclusivi, per soddisfare anche i clienti più esigenti.

Impara le basi per creare drink unici, scopri i segreti dei migliori barman, usa la creatività per applicare l'arte della mixology.

Il nostro corso barman, suddiviso in 3 livelli, fa per te se: ti appassiona l'arte di trasformare ogni drink in un'opera d'arte. Se vuoi non solo imparare a preparare cocktail, ma anche raccontare una storia attraverso ogni ingrediente.

La sostenibilità al 41

Utilizziamo bicchieri di vetro, cannucce biodegradabili, tovaglioli in carta riciclata e altri materiali sostenibili per le nostre attrezzature, evitando la plastica monouso. Ogni dettaglio è pensato per coniugare la qualità del nostro servizio con il rispetto per l'ambiente.

Scopri di più:



CONTATTI

Corso Vittorio Emanuele II, 41
Cremona

+39 0372 807 244 | Bar
+39 340 682 7587 | Roberto
+39 347 826 1804 | Sara

CORSO BARMAN

ORGANIZZATO DA



CORSO LIVELLO 1

Bartending Base

Un **corso di base pratico** per entrare nel mondo del bartending. Affronta gli **argomenti fondamentali** che un aspirante bartender professionista deve padroneggiare quando si trova dietro al bancone.

Impara a organizzare gli spazi operativi, preparare la linea e gestire le attrezzature professionali con sicurezza e precisione.

Avrai a disposizione una **postazione bar completa** per mettere subito in pratica ciò che impari e sarai seguito passo dopo passo nel tuo percorso.

Programma

- Conoscenza generale ricette IBA
- Merceologia
- Come leggere una ricetta (oz. vs cl., dash etc.)
- Distillati dal mondo
- Abbinamenti internazionali

Dettagli

Durata: 40 ore totali

CORSO LIVELLO 1.5

Rivisitazione & Innovazione

Nel corso di **40 ore**, i bartender **reinterpretano i classici**, usando ingredienti, tecniche o presentazioni innovative per creare qualcosa di unico, ma ancora **riconducibile all'originale**. Ingredienti di qualità, conoscenza delle tecniche più innovative e uso degli strumenti adeguati, per arricchire la conoscenza e creare la propria drink list.

Programma

- Deontologia: etica professionale, applicata alla bar industry
- Tools di base e merceologia
- Sour, Old Fashioned, Sazerac
- Costruzione e preparazione homemade per la rivisitazione dei grandi classici
- Manhattan, Martini, Daiquiri, Margarita
- Caipirinha e varianti con frutta e puree
- La miscelazione italiana
- Drink che devi conoscere (White e Black Russian, Alexander, Mai Tai, Mint Julep, Tequila Sunrise, Long Island, Bloody Mary, Espresso Martini, etc.)
- Sicurezza alimentare e introduzione all'HACPP

Dettagli

Durata: 40 ore totali

CORSO LIVELLO 2

LABORATORIO CREATIVO

Il laboratorio creativo fornisce le risorse necessarie per sviluppare i cocktail **homemade**, attraverso il processo di creazione di sciroppi, infusi e bitter, per personalizzare completamente le ricette. Ingredienti di alta qualità, freschi e di stagione, tecniche avanzate e strumenti adeguati, per arricchire la tua lista di cocktail.

Dalla selezione delle spezie, alle fragranze delle erbe aromatiche, alla freschezza della frutta di stagione, ogni ingrediente deve essere scelto con cura per ottenere un **bilanciamento perfetto di sapori**.

Programma

- Costruzione e preparazione homemade e relativi ingredienti per cocktail
- Brix o Plato per la produzione degli agenti dolcificanti (liquori, cordiali, sciroppi)
- Tecniche di estrazione: infusioni, decozioni, flash cooling, sous vide, fat washing
- Preparazione di shrub, chutney, relish and pickles)
- I Bitters: sperimentazione dell'autoproduzione

Dettagli

Durata: 40 ore totali