

# FUTURA

# LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



*MIM - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
PER I SERVIZI COMMERCIALI -  
PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE  
PER I SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
**"MAFFEO PANTALEONI"**



Ambito 14 Distretto 37- C.M.:RMRC03000T-Cod. Fisc. 84001700586

Sede centrale: Via Brigida Postorino, 27 00044 Frascati (RM) **Tel. 0697858075**

Sede secondaria: Via XXIV Maggio 73 c/o Villa Cavalletti - Grottaferrata (RM)

Sitoweb: [www.maffeopantaleoni.it](http://www.maffeopantaleoni.it) - [rmrc03000t@istruzione.it](mailto:rmrc03000t@istruzione.it) - [rmrc03000t@pec.istruzione.it](mailto:rmrc03000t@pec.istruzione.it)

Frascati, 01/02/2025  
AGLI STUDENTI  
ALLE FAMIGLIE  
AI DOCENTI  
AL DSGA

CIRC. n. 220 - A.S. 2024/25

**OGGETTO: FUORI E DENTRO LA SCUOLA NUOVI PERCORSI DI COPROGETTAZIONE - LABORATORIO 2**

CUP D14D22004000006

M4C1I1.4-2022-981-1041

In merito alla circolare n. 201 relativa alle attività riferite ai percorsi formativi e laboratoriali al di fuori dell'orario curricolare, afferenti a diverse discipline e tematiche in coerenza con gli obiettivi specifici dell'intervento e a rafforzamento del curriculum scolastico, **si comunica** il calendario del Laboratorio 2 e l'elenco degli alunni partecipanti.

**LABORATORIO 2 - "Cocktail factory" - 40 ore corso base sui principali tipi di cocktail e di apprendimento delle tecniche di miscelazione. Prof Disca**

## ALUNNI PARTECIPANTI

N.	ALUNNO	CASSE
1	OCHOA ERIKA	3F
2	BESI MATTIA	5A
3	MALOS DAVID	3C
4	MARIOTTI GABRIELE	3C
5	DE GENNARO ANNA STELLA	3C
6	TELERA LEONARDO	4N
7	VICENTE CHANEL	2C
8	LUCCI ALESSIO	2C
9	GIOVANNETTI MATTEO	2C
10	MOLINARI IACOPO	2D
11	MULTARI SIMONE	4C
12	ROMAGNOLI ALESSANDRO	4C
13	NAVARRA ALESSANDRO	4C
14	DI MARCO SIMONE	4C
15	MILANI MASSIMO	4C
16	CINO ALESSIO	4C
17	DI STEFANO RAUL	2D
18	ROIATI DAMIANO	2F/P
19	CASTALDO DAVIDE	1B
20	CAVALIERE FABIO	1B
21	FIORAVANZO SANDRO	1B
22	LIPOVANU VITTORIO	1B
23	ORECCHIA LUCREZIA	1B
24	PALOZZI FLAVIO	1B
25	PIANOZZA LORENZO	1B
26	SPINELLI FILIPPO	1B

## CALENDARIO DEGLI INCONTRI

LEZIONE	DATA	ORA
1	04/02/2025	14.30 -17.30
2	05/02/2025	14.30 -17.30
3	11/02/2025	14.30 -17.30
4	12/02/2025	14.30 -17.30
5	18/02/2025	14.30 -17.30
6	19/02/2025	14.30 -17.30
7	25/02/2025	14.30 -17.30
8	26/02/2025	14.30 -17.30
9	04/03/2025	14.30 -17.30
10	05/03/2025	14.30 -17.30
11	11/03/2025	14.30 -17.30
12	12/03/2025	14.30 -17.30
13	18/03/2025	14.30 -18.30

## PROGRAMMA

### Lezione n°1

- Breve storia dell'american bartending
- La figura del Bartender e I suoi obiettivi.
- Le attrezzature in uso al bar.
- La work station.
- Il free pouring e il Sistema di conteggio con l'uso dell'oncia liquida.

### Lezione n°2

- Free pouring: Versata con mano destra.
- Versata con mano sinistra.
- Swiggle bottle e turn around.
- Il Gin tonic

### **Lezione n° 3**

- Test free pouring livello 1
- Preparazione cocktail highball: rum e cola e similari
- Movimenti di flair.

### **Lezione n° 4**

- Preparazione cocktail juice: Screwdriver e similari.
- Movimenti di flair.
- Test free pouring livello 1

### **Lezione n° 5**

- Test free pouring livello 1
- Versata con mano destra e mano sinistra (V pour)
- Preparazione cocktail: Long island ice tea e similari.
- Tecnica dello slide e del bounce.

### **Lezione n° 6**

- Test free pouring livello 1
- Versata con misura differente tra mano destra e mano sinistra

### **Lezione n° 7**

- Test free pouring livello 2
- Versata in double bottle for hand
- Preparazione cocktail: Negroni e similari

### **Lezione n° 8**

- La routine di flair: movimenti vari
- Creazione di 2 cocktail in contemporanea: 2 Black Russian

### **Lezione n° 9**

- Test free pouring livello 2
- Preparazione di un cocktail a piacere utilizzando una routine di flair a piacere.

### **Lezione n° 10**

- Versata in back hand e L- pour
- Easy flair tricks.
- Test free pouring livello 2

### **Lezione n° 11**

- Versata con il jigger
- Preparazione cocktail
- L'uso dell'affumicatore

### **Lezione n° 12**

- Test free pouring livello 2
- Preparazione di un mojito perfetto

### **Lezione n° 13**

- Esame finale con preparazione di un cocktail a scelta tra quelli trattati durante il Corso.

Il Dirigente Scolastico  
*Prof.ssa Giuliana Proietti Zaccaria*  
(Firma Autografa omessa  
ai sensi dell'art. 3 c. 2 del D. Lgs 39/1993)