

## Corso per BARMAN



## Figura professionale formata

Il barista si occupa della preparazione e del servizio al cliente di bevande e piatti caldi e freddi. Mescola tra di loro bevande alcoliche e bevande analcoliche creando dei mix secondo criteri riconosciuti internazionalmente e ricette collaudate ma anche seguendo la propria creatività.

Dato che i bar generalmente rappresentano, fino a notte inoltrata, un importante punto di ritrovo per gli ospiti, il barista deve anche essere un interlocutore per la clientela. Generalmente è un lavoratore dipendente in bar, aziende ristoratrici, alberghiere, o sulle navi.



## Destinatari

Giovani e adulti che desiderano migliorarsi nella professione o tutti coloro che vogliono diventare barman professionisti.

## Obiettivi

L'obiettivo di questo corso è creare dei professionisti in grado di conoscere e gestire ogni aspetto del mondo dei cocktail, del caffè, del buon bere: nuovi prodotti, nuove tecniche, nuove tendenze, senza tralasciare il mondo dei classici.

Un innovativo metodo di gestione dell'area miscelazione e del settore caffetteria.

Le lezioni si basano sull'apprendimento pratico e si svolgono all'interno di strutture qualificate del settore.



## Sbocchi occupazionali

Bar, Piano Bar, Discoteche, Ristoranti, Pizzerie, Grandi alberghi, Navi da crociera, Villaggi turistici, ecc.

## Percorso formativo

- **Merceologia tecnica**
- **Tecniche di preparazione drink**
- **Analisi del drink**
  - Ordine di azioni nella preparazione del drink
- **Bar setting & technologies**
- **Flair lessons: basic flair, working flair, evolution flair**
- **Il Caffè: manutenzione, tecniche, metodologie per fare di un operatore uno chef del caffè**



## Scheda Sintetica

# Corso per BARMAN

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Sede di svolgimento</b> | Roma   |
| <b>Data</b>                | Gennaio 2012   |
| <b>Durata</b>              | 48 ore in full immersion   |
| <b>Prove di selezione</b>  | Test motivazionale e psico-attitudinale  |
| <b>Certificazioni</b>      | Attestato di partecipazione  |
| <b>Materiale Fornito</b>   | Libri e dispense   |
| <b>Agevolazioni</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>- Finanziamento della quota di iscrizione</li><li>- Divulgazione dei curricula dei nostri allievi presso tutte le aziende del settore</li><li>- Possibilità di alloggio in strutture convenzionate</li></ul> |