



CORSO PER BARMAN I° LIVELLO

OBIETTIVI

Definito anche l'ambasciatore del locale il "BARTENDER" è inoltre il mediatore per eccellenza tra azienda e cliente. Ogni serata all'interno di un locale pubblico è un evento di per sé, ed è infatti lui colui il quale grazie alla sua esperienza, ne rende possibile la riuscita in ogni suo particolare. La sua professionalità sta inoltre nel saper calcolare nei più piccoli dettagli costi consumi e ricavi quasi fosse un ragioniere sempre ricordando di trovarsi tra l'incudine e il martello. E per questo infatti che il nostro percorso formativo, ritrova oggi un gran successo. L'evoluzione vuole infatti che l'esigenza muti, ed è qui allora che professionisti già in carriera o giovani inesperti sentano l'esigenza di stare al passo col mondo. Essere un Bartender infatti non è solo conoscere una ricetta, è innanzitutto saperla capire, saperla interpretare e saper creare intorno ad essa una cornice di sensazioni ed emozioni che il cliente avvertirà al primo assaggio.



PROGRAMMA

- Figura professionale e sua evoluzione
- Il galateo del bar
- Tipologie varie di bar e l'american bar
- Metodo americano e quello classico
- Tecniche di vendita
- L' attrezzatura professionale
- Organizzazione del banco bar o bar set up
- Tecniche di versata: libera e controllata
- Centilitri e once
- Caratteristiche merceologiche dei prodotti
- Tecniche di preparazione dei cocktails
- Ricette dei cocktails IBA (International Bartending Association)
- Ricette dei cocktails non riconosciuti
- Analisi organolettica
- Speed working (preparazione di più drinks in contemporanea)
- Il Flair e le sue origini

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di partecipazione

INFORMAZIONI SUL CORSO

40 ore

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento