

CORSO DI FORMAZIONE

"BARMAN"

BARMAN (BASIC BARTENDING)

19 - 23 MARZO

10:00 - 14:00 / 15:00 - 19:00

Sede corso: Cagliari

DURATA : 40 ore

QUOTA: 500,00 € iva inclusa



Le iscrizioni sono a numero chiuso .Per ogni informazione e modalità di iscrizione è possibile contattarci : su Facebook (Confesercenti Provinciale Cagliari), tramite e-mail a laura@confesercenticagliari.it, presso i nostri uffici in Via Cavalcanti n.30 a Cagliari, consultando il sito internet www.confesercenticagliari.it oppure contattando la Dott. ssa Laura Scanu al numero 070402370 dal lunedì al venerdì dalle 09:30 alle 12:30 e dalle ore 15:00 alle ore 18:00.

Corso Barman (Basic Bartending)

Velocità, pulizia, precisione: caratteristiche fondamentali per chi opera dietro un **banco bar**.
Percorso teorico-pratico per chi vuole avvicinarsi alla professione del Bartender.
Attraverso lo studio della merceologia e delle varie regole di porzione potrai creare qualsiasi tipo di drink, dai grandi classici a quelli inventati dal cliente.

Programma del corso:

presentazione generale del corso, del trainer e dei partecipanti per comprenderne il percorso e le esigenze per non deludere le aspettative;

- il bartender (spiegazione di cosa è questa figura professionale: etica e mansioni);
- gli ospiti (i clienti, target e esigenze);
- le attrezzature (spiegazione dei vari tipi, manutenzione e funzionamento e sistemazione nella work station)
- le versate (forehand, backhand, L- pour)
- free pouring ;
- conteggio in OZ (spiegazione dell'unità di misura e conversione);
- merceologia (studio dettagliato dei prodotti a disposizione di un bartender);
- perfect serve (tecniche di servizio di determinati prodotti);
- degustazione ;
- i cocktail: studio delle categorie, regole di porzione, bilanciamento, abbinamenti; comprensione del Dna di un drink;
- Analisi delle seguenti categorie di cocktail: on the rocks, straight up, frozen, muddled, shooter ,neat, shot,
- Speed round: combinazione di più drink contemporaneamente, velocità d'esecuzione;
- Meccaniche di lavoro: tecniche per massimizzare l'interazione
- test teorici e pratici giornalieri;
- test finale;
- attestato di partecipazione con voto

Il corso è indirizzato a tutti: sia a chi lavora sia a chi non ha nessuna esperienza. Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione personale con tutte le attrezzature ed i prodotti da consumo necessari per tutta la durata del corso.

Durata: 40 ore

Costo: 500,00 € iva inclusa , comprendente un anno di iscrizione alla scuola (per potersi allenare, rifrequentare il corso, partecipare ai master in maniera gratuita);

Numero partecipanti a corso: max 6 allievi;