

CORSI

BARMAN (BASIC BARTENDING)

NOVEMBRE 2016

Di seguito tutti i calendari dei corsi in partenza a partire dal mese di NOVEMBRE 2016:

BARMAN (BASIC BARTENDING)

Dal lunedì al venerdì

18 NOVEMBRE -02 DICEMBRE

FULL IMMERSION (dal lunedì al venerdì)

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

Sede corso: Cagliari

DURATA E COSTI:

- **BARMAN:** Durata: 40 ore, Costo: 488 € 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: 488 € 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 8 allievi;