



CAT ASCOM MAREMMA SRL
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
di Ascom Confcommercio Grosseto



CORSO BARMAN



Finalità:

IL CORSO CONSENTE DI ACQUISIRE TUTTE LE COMPETENZE NECESSARIE PER LAVORARE COME BARMAN/BARLADY NELL’AFFASCINANTE MONDO HO.RE.CA (HOTEL, RISTORANTI, CAFFÈ) DAI CAFFÈ BAR, AI WINE BAR, AGLI AMERICAN BAR SI APPRENDERERANNO LE PREPARAZIONI PIÙ COMPLESSE DI COCKTAIL E LONG DRINK, LE TECNICHE DI PRESENTAZIONE E DI ACCOGLIENZA DEL CLIENTE

Durata del corso: 50 ore

Destinatari: nessun requisito di ingresso

Sede di svolgimento: laboratorio scuola

Certificazione finale: Attestato di frequenza

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazione grosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO

Contenuti del programma

MODULO 1

Presentazione del corso e degli argomenti trattati
Figura del barman – introduzione al mondo del bartending
Strumentazione e metodi di lavoro
Settaggio postazione classica e station americanbar
L'importanza dei prodotti, saperli lavorare

MODULO 2

Tecniche di lavoro classifiche di tendenza
Il ghiaccio e la sua importanza
Bicchieri e strumentazione
Tecnica di lavoro free pouring prima fase
Verseggio a mano libera

MODULO 3

Vino e vinificazione
Aperitivi
Tecniche di versaggio free pouring seconda fase
Prima costruzione pratica dei drink che tratteremo

MODULO 4

Champagne e metodo classico
Metodo champegnoise e spumantizzazione
Metodo ch'armato martinetti
Free pouring terza fase, costruzione e conteggio, introduzione alle meccaniche

MODULO 5

La birra
Metodi di spillatura tedesca, inglese, belga
Pratica e servizio
Cognac, armagnac, grappa, calvados

MODULO 6

Free pouring quarta fase
Meccaniche
Movimenti di flair da banco

MODULO 7

Whiskey e whisky
Gin e vodka
Costruzione dei drink trattati in meccanica e in stile classico

MODULO 8

Tequila e rum
Costruzione in meccanica di più elementi
Speed test
Servizio finale

MODULO 9

Costruzione di un drink ideato e creato dagli allievi
Routine di flair

MODULO 10

Prova finale