SBL academy

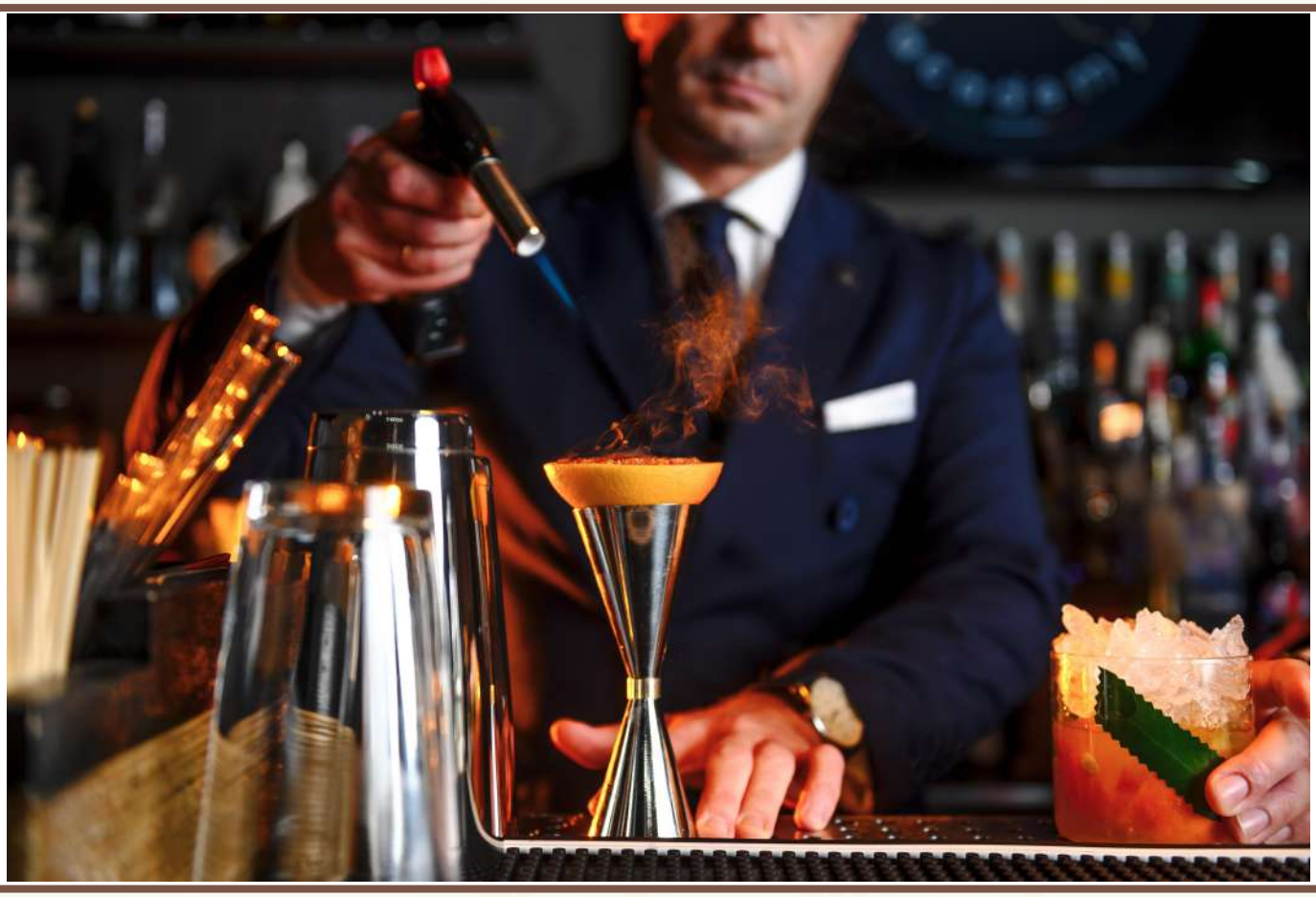
CORSO BARMAN INTENSIVE

corso di
25 ore

Cocktails, Mixology e molto altro...

Via la Pira 19/8 - San Donà di Piave

CARATTERISTICHE DEL CORSO



CORSO INTENSIVO

-Livello Base.
-Durata 25 Ore.
-Totale 25 Ore di lezione.

REQUISITI

Nessun requisito.

Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono acquisire delle competenze nel mondo del Bartendering, piu' precisamente nella mixology 360°; potendo contare su docenti qualificati e disponibilissimi!

Il corso intensivo è concepito per tutte quelle persone che intendono avvicinarsi per la prima volta al mondo dei bartender, o a chi già esercita e crede in una crescita professionale.

La formazione prevede l'analisi e lo studio mirato di tutte quelle componenti fondamentali che aiuteranno l'aspirante Barman ad avere un primo importante approccio con il mondo della Mixology. Esamineremo le due diverse metodologie di lavoro, o scuole di pensiero ad oggi utilizzate per l'organizzazione generale di un American Bar:
Scuola Europea o stile (Classic Luxury/Japanese style)
Scuola Americana o (American Bartending)

SBL academy

IL PROGRAMMA

CONTENUTI DEL PROGRAMMA PARTE RELATIVA ALLA MISCELAZIONE:

-Distinzione tra i 3 stili (Classic, Japanese e American) cercando di capire quale per voi sia il più adatto e il più redditizio
-Utilizzo della terminologia ed i ferri del mestiere
-Organizzazione del Teamwork, calling order e perfect service
-Capacità di leggere qualsiasi tipo di ricetta a comprendere e trasformare le unità di misura e realizzare cocktails di ogni genere
-La figura del Barman
-I ferri del mestiere sia per la Classic Luxury sia per Japanese style e l'American Bartending
-Le unità di misura
-I cocktails mondiali I.B.A.
-Distillati e liquori
-Le famiglie dei cocktails
-Realizzazione pratica cocktails pre/after dinner e long drinks
-Organizzazione della Work Station
-Tecniche di jiggering e Free pouring
-Working flair basic
-N. 6 tecniche di Miscelazione
-Ricette Cocktails American Bartending
-Tecniche di marketing

OGNI CORSISTA RICEVERÀ:

Il Manuale S.B.L. Work Academy, completo di spiegazioni e illustrazioni di tutti gli argomenti trattati, sia di caffetteria che miscelazione, le ricette cocktails I.B.A. & ricettario American style; la innovativa App SBL da scaricare nel proprio cellulare ricca di contenuti e cocktails.

FINE CORSO:

A seguito di un esame scritto/pratico, verra' rilasciata un attestato di certificazione aspirante barman.





I PARTECIPANTI

- IL CORSO È APERTO:

A tutti coloro che intendono avvicinarsi per la prima volta al mondo del bar, o a chi già possiede delle basi e crede in una crescita professionale.

DATE DISPONIBILI

- Ottobre dal 27 al 31 Ottobre (dalle 18 alle 23)
- Dicembre dal 1 al 5 (dalle 18 alle 23)
- Marzo dal 23 al 27 (dalle 18 alle 23)

COSTO COMPLESSIVO DEL CORSO

- COMPRENSIVO DI:

1) Manuale del Barman
2) Uso delle attrezzature
3) Materiale di consumo

- EURO **490** IVA INCLUSA

Al termine del quinto giorno, è previsto un esame teorico-pratico, per comprendere e verificare il livello di apprendimento del corsista. Il superamento prevede il rilascio di un attestato di frequenza con la certificazione sulle competenze acquisite e valide su tutto il territorio Nazionale ed Internazionale.
Nel caso in cui il risultato dell'esame non si dovesse concludere in maniera positiva, il corsista ha diritto a partecipare "gratuitamente" al prossimo corso di I°livello, secondo il programma della S.B.L. Work Academy.

PRENOTAZIONE

- TEL: 338 681 7153
- MAIL: simonsbarline@gmail.com
- Per iscriversi, inviare un sms al 338 681 7153 con i propri dati, nome, cognome, città di residenza, e la scritta "partecipo al corso barman 360 in data (scegliere una delle date proposte)".
  Riceverà un sms di conferma della sua prenotazione; due giorni prima dell'inizio delle lezioni, sara' contattato/a per ricordarle l'appuntamento.
  Il pagamento verra' effettuato il primo giorno di lezione.

SBL academy