



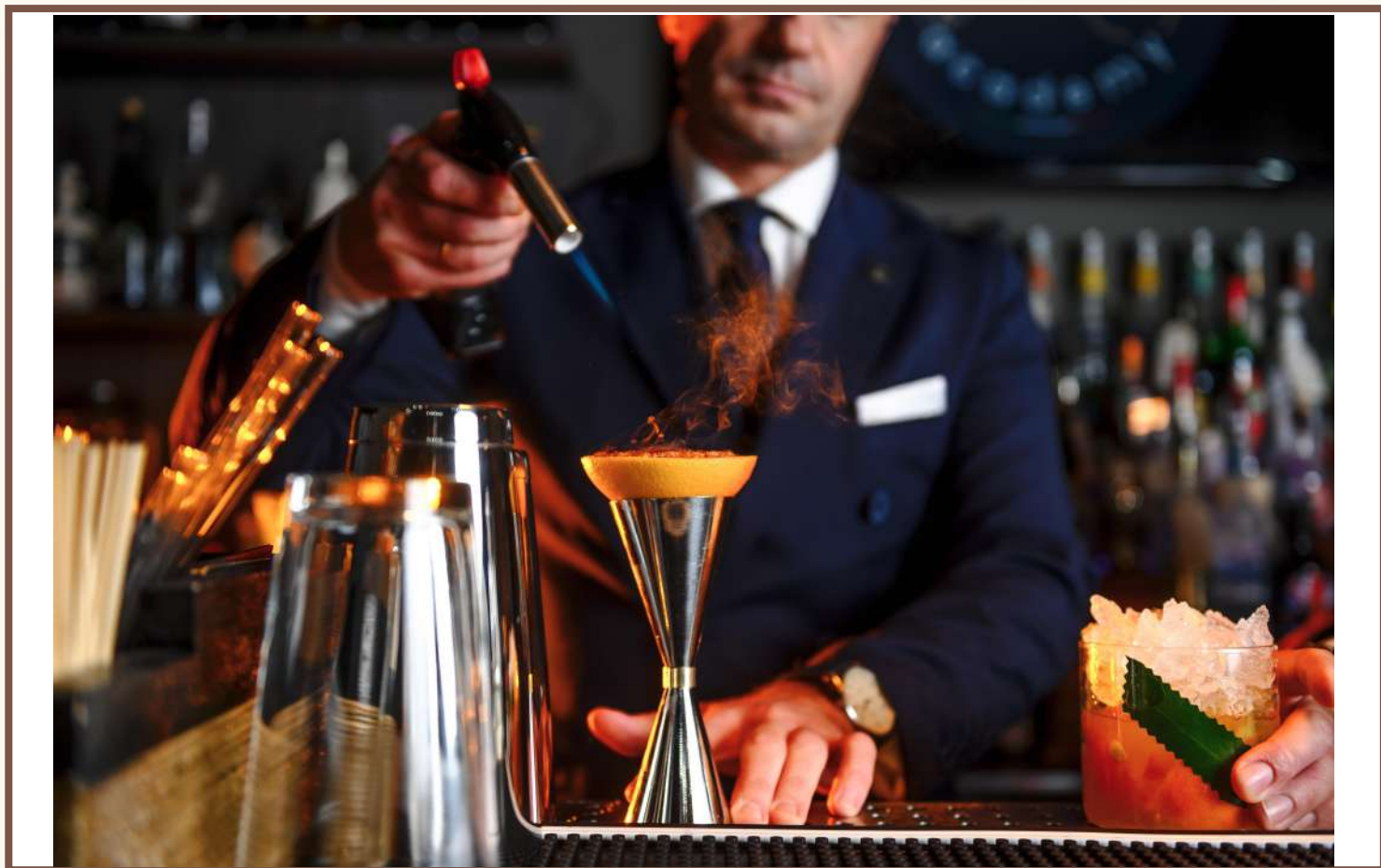
CORSO BARMAN 360°

corso di 25 ore

**Cocktails, Caffetteria,
Latte Art 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, più precisamente nella mixology e caffetteria a 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)



IL PROGRAMMA

● CONTENUTI DEL PROGRAMMA PARTE RELATIVA ALLA CAFFETTERIA:

- Conosciamo le attrezzature relative alla caffetteria
- Manutenzione attrezzature
- Le origine del caffè e la realizzazione delle miscele
- Realizzazione espresso Italiano Codificato
- Montaggio crema di latte e caratteristiche del latte da cappuccino
- Realizzazione cappuccino Italiano codificato
- Tecniche decorative latte art basic (foglia- cuore- tulipano)
- Tecniche decorative topping

● 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

- Novembre dal 10 al 14 (dalle 18 alle 23)
- Dicembre dal 15 al 19 (dalle 18 alle 23)
- Gennaio dal 12 al 16 (dalle 18 alle 23)
- Febbraio dal 2 al 6 (dalle 18 alle 23)
- Marzo dal 2 al 6 (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, sarà contattato/a per ricordarle l'appuntamento. Il pagamento verrà effettuato il primo giorno di lezione.

