Nuovo Corso Pratico di:

BARISTA & BARMAN



SCHEDA RIASSUNTIVA

Destinatari	Il corso è rivolto ai principianti, neodiplomati, giovani baristi, giovani alla ricerca di un' occupazione qualificata, e a chiunque abbia il desiderio di svolgere la professione di barista e barman
Durata	36 ore
Incontri	12 incontri 2 volte a settimana

NOTE

Il corso è a numero **chiuso**

Il Kit didattico (necessario per la parte pratica) verrà messo a disposizione e fornito in proprietà a ciascun allievo.

- Attestato di Frequenza rilasciato da PM Formazione e dal Professionista Docente al Corso

INFO & ISCRIZIONI

t. 0546 060440
392 9446516
info@pmformazione.it
www.pmformazione.it

PM formazione
Sviluppo Competenze & Lavoro

Obiettivi

Fornire rapidamente gli elementi di base per la preparazione delle colazioni, snack e buffet, così come aperitivi, cocktail e long drink che permettono di acquisire le competenze indispensabili per accedere al mestiere di Barista e Barman: tale preparazione sarà affrontata in maniera estremamente pratica ed applicativa, e per questo, si svolge presso laboratori professionali e locali pubblici accanto a Baristi e Barman Professionisti.

Perché partecipare

Per acquisire la tecnica, la professionalità e le competenze necessarie e indispensabili. Le competenze e le abilità acquisite saranno facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere il mestiere con possibilità di inserimento lavorativo in bar, caffetterie, ristoranti, locali notturni, circoli, ecc… che per chi desidera aprirsi una propria attività commerciale, ma anche per chi lo vive semplicemente come hobby e passione personale.

Barista & Caffetteria (18 ore)

INTRODUZIONE AL MESTIERE: Il Barista è specializzato nella preparazione e nella somministrazione di cibi e bevande all'interno dell'esercizio commerciale in cui lavora. Il Barman è il professionista specializzato nella miscelazione delle bevande e nella preparazione di cocktail, aperitivi e long drink con approfondita conoscenza delle merci e dei prodotti che si troverà a utilizzare. Normative vigenti in materia di igiene personale, ambientale, di sicurezza e prevenzione infortuni. Principi base del sistema HACCP e sue applicazioni. Sanificazione di macchinari e attrezzature. Deontologia del Barista e del Barman – Tipologie di Bar e zone del bar - Classificazione delle Bevande. Normative sulla somministrazione di Alcolici.

IL BANCO BAR: Allestimento e preparazione del banco bar – Allestimento e preparazione della linea di caffetteria e mescita alcoolici - Descrizione degli strumenti e attrezzature di base – Corretto utilizzo della macchina caffè e sua manutenzione: difetti di erogazione, come riconoscerli e risolverli.

CAFFETTERIA & SOFT DRINK: La preparazione dell'espresso: macinatura, pressatura e preparazione del caffè – La preparazione del cappuccino: la montatura del latte e le diverse preparazioni (caffè macchiato, latte macchiato, marocchino, cioccolata, ecc.) Altre preparazioni: Orzo, Ginseng e the.

ACCOGLIENZA DEL CLIENTE: Il servizio al banco e ai tavoli - Il vocabolario di base del barista e l'importanza della conoscenza delle lingue per la corretta comprensione del cliente straniero.

Barman (18 ore)

LA POSTAZIONE DEL BARMAN: Allestimento e preparazione della postazione - Conoscenza degli strumenti e dei bicchieri – Strumenti di erogazione e loro corretto funzionamento e manutenzione –

I Distillati: Gin, Rum, Vodka, Tequila, Brandy, Whisky – I Liquori: Vermouth, Bitter, Amari.

TECNICHE DI PREPARAZIONE: On the Rocks, Mix & Strain, Shak & Strain - La preparazione dei cocktail più conosciuti: Frozen Drinks, Smoothies, Analcolici e Aperitivi - I bicchieri, come utilizzare il Mixing Glass, come utilizzare lo Shaker, come utilizzare il Blender – Tecniche pratiche di versata libere e relativa misurazione delle dosi - I frullati, i frappè, granite, succhi, i vini, le birre, i distillati, long drink.

Al termine del corso la professionalità acquisita sarà immediatamente utilizzabile in ambito lavorativo