



La prima scuola-albergo d'Italia

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI

CORSO DI FORMAZIONE PER BARMAN

Mira a formare la figura professionale di responsabile del servizio di preparazione e somministrazione di bevande all'interno del reparto del settore alberghiero-ristorativo, di night club, caffè, american bar, wine bar, con capacità manageriali ed imprenditoriali tramite le quali sarà in grado di relazionarsi con la clientela e di soddisfare, con la propria creatività, le aspettative della stessa, in relazione ai mutamenti dei gusti e dei consumi. La figura professionale formata avrà le esatte conoscenze del reparto bar, delle diverse zone operative, dell'arredo e delle strutture, della terminologia tecnica degli strumenti di lavoro e delle tecniche di utilizzo degli stessi, nonché competenza e professionalità nell'allestire il buffet, miscelare long drink e cocktail, utilizzare la macchina per il caffè, preparare ed elaborare snack e frullati e comunicare con i clienti.

PROGRAMMA DIDATTICO

- L'organizzazione del reparto bar; attrezzature ed utensili
- La figura del barman: divisa, stile ed accoglienza del cliente
- La caffetteria ed il servizio delle colazioni
- Le diverse tipologie di caffè
- Il the e gli infusi: tecniche di preparazione e di servizio
- Gli snack ed i buffet
- I cocktails, i frullati e gli sciroppi
- Tecniche di miscelazione
- Gli aperitivi alcolici ed analcolici
- I bitter ed i vermouth
- La birra: tecniche di spillatura e degustazione
- Il vino e gli spumanti
- Normative igienico/sanitarie: HACCP

| | |
|-----------------------|---|
| INIZIO CORSI | Ogni mese |
| DURATA | 1 mese di formazione e da 1 a 3 mesi di stage in albergo, in Italia e all'estero |
| N° POSTI | 15 |
| FREQUENZA | 3 volte a settimana (lunedì-mercoledì-venerdì) |
| ORARIO LEZIONI | 15.30 – 18.30 |
| COSTO | € 1100,00 + IVA 21% |
| RATEIZZAZIONE | € 241,00 + 2 rate consecutive mensili di € 550,00 l'una oppure € 241,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,50 l'una |

Con il patrocinio di

