



UNIONE EUROPEA

Iniziativa a favore dell'Occupazione Giovanile
Fondo Sociale Europeo
Investiamo nel tuo futuro



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



REGIONE
PUGLIA

Corso per Barman - Bartender

Durata: 200 ore
Attestazione finale:
attestazione di frequenza con profitto



SCHEDA TECNICA

Il barman/bartender, cioè la versione moderna del classico barista, offre la possibilità di qualificarsi in un profilo professionale destinato ad intrattenere i clienti componendo cocktail sofisticati ed originali o servendo "un cappuccino artistico", oppure "facendo spettacolo" con una dimostrazione di freestyle professionale oggi più che mai richiesto. La professione del barman necessita un'adeguata preparazione, oltre che doti personali e dinamismo relazionale. L'obiettivo del corso è quello di formare i giovani nella conoscenza e preparazione dei drink originali nazionali e internazionali, fornendo le competenze di una professione in netta crescita in un'ottica di espansione turistica, con la possibilità di spendere subito, nel settore di lavoro di riferimento, quanto appreso nel percorso di formazione.

● Struttura del percorso e contenuti formativi

Modulo 1 - la professione del bartender (70 h):

- 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 tè: tecniche di servizio;
- gli snack ed i buffet;
- cocktail, frullati e sciroppi;
- tecniche di miscelazione;
- gli aperitivi, i bitter ed i vermouth;
- normative igienico/sanitarie: HACCP;
- barista, barman, bartender: evoluzione della figura professionale;
- l'American Bar e le altre tipologie di Bar;



CHIAMACI

0881 - 610363

www.irsef.net

progettazione@irsef.net

irsef

GARANZIA GIOVANI

FORMAZIONE GRATUITA | TIROCINI | ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

Corso per **Barman - Bartender**



● Struttura del percorso e contenuti formativi

- i diversi metodi di lavoro: il metodo americano e quello classico;
- l'attrezzatura professionale;
- le tecniche di versaggio;
- studio e realizzazione di cocktails 'classici' e drink;
- preparazione di decorazioni artistiche;
- le tecniche di vendita;
- lo speed working;
- le origini del flair (movimenti acrobatici di base).

Modulo 2 - merceologia alimentare e igiene degli alimenti (60 h):

- calcolo calorico e nutritivo degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- merceologia delle bevande: analcoliche, alcoliche;
- igiene della persona e divise di reparto;
- igiene dei locali e degli ambienti di servizio;
- le celle frigorifere;
- detersivi e detergenti;
- igiene delle attrezzature del banco bar e della sala;
- le cause di alterazione alimentare;
- la tossificazione, le fonti di contaminazione;
- tecnologie per la conservazione degli alimenti e delle bevande

Modulo 3 - caffè e tè, vini, birra, liquori e distillati (70 h)

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

Al termine del percorso formativo verrà realizzata una prova finale che consiste in quesiti a risposta multipla, singola e simulazioni operative.

Fabbisogno Occupazionale

Il Barman (classico e acrobatico free style) opera sia sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi, sia su quello della valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio.



CHIAMACI

0881 - 610363

www.irsef.net

progettazione@irsef.net

irsef

GARANZIA GIOVANI

FORMAZIONE GRATUITA | TIROCINI | ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO