Barman Base

INIZIO CORSO: giovedì 21 settembre 2023

durata: 24 ore

Prezzo: 628,30 € (515,00 € + IVA)

Trasformare una passione in una professione è un progetto che richiede una pianificazione attenta sia delle competenze necessarie per intraprenderla sia dei successivi step di aggiornamento e approfondimento per crescere e migliorarsi nel tempo.

Il **corso di barman base** è un'importante occasione per tutti gli **appassionati del settore**: coloro che si stanno avviando a questa professione, ma anche coloro che già lavorano nel settore ma desiderano qualificarsi ulteriormente. Le lezioni consentiranno infatti ai partecipanti di **apprendere gli strumenti** per lavorare dietro un banco in maniera professionale, efficace ed efficiente, imparando a **conoscere i prodotti, le tecniche, le tendenze del mercato** e la **capacità di gestione del cliente.**

In collaborazione con **Bartenders Academy**!

Obiettivi:

Il corso si propone di fornire le conoscenze necessarie ad intraprendere la professione del barman e, per coloro che operano già nel settore, consente di acquisire nozioni e tecniche per elevare i propri standard e la propria professionalità. Il corso è propedeutico al livello successivo, barman avanzato.

Contenuti:

• Introduzione al mondo del Bartending, storia ed evoluzione storica delle bevande alcoliche
• La nascita dei primi bartender, cocktails e loro evoluzione storica
• Tipologie di cocktails e loro distinzione
• Metodi di dosaggio dal jiggering al free pouring
• Storia delle varie categorie merceologiche
• Merceologia, distinguere le tipologie di prodotti [whisk(e)y, vodka, rum, cachaca, tequila, brandy, Cognac, Armagnac, gin, vino, birra ed altri ancora]
• Metodi di conservazione
• Account, comunicazione e servizio
• Attrezzature professionali vintage e di nuova concezione
• Tecniche di lavoro (ovvero le tecniche di preparazione dei cocktail)
• Cocktail IBA (preparazione ed interpretazioni)
• Altre tipologie di cocktails
• Meccaniche di lavoro (american bartending e flair bartending)
• Taglio, caratteristiche e conservazione della frutta
• Prove pratiche di miscelazione

Il costo del corso è totalmente finanziato dall’Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Giovedì 21 settembre 2023
dalle ore 14.30 alle ore 18.30
Chiusura delle iscrizioni:
Gioved? 14 settembre 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto a chi vuole intraprendere la professione di barman o a chi lavora già in un bar ma desidera approfondire la propria formazione professionale.