



Corso base per Barman: l'arte del cocktail



INIZIO CORSO: giovedì 26 febbraio 2026

durata: 24 ore

Il corso base per Barman è il **punto di partenza ideale per chiunque voglia intraprendere la carriera nel mondo del bar o semplicemente affinare le proprie abilità nella preparazione dei cocktail**. Attraverso un approccio pratico e coinvolgente, i partecipanti acquisiranno le conoscenze fondamentali sulle attrezzature, gli ingredienti e le tecniche di miscelazione.

Il corso si concentra sulla creazione dei grandi classici internazionali e sull'introduzione ai principi della **mixology moderna**, fornendo **una solida base per sviluppare creatività e professionalità dietro al bancone**.

Obiettivi:

- Padroneggiare le attrezzature: conoscere e utilizzare correttamente gli strumenti del barman (shaker, jigger, strainer, muddler, ecc.).
- Comprendere le categorie di bevande: distinguere tra i principali distillati, liquori, vermouth e altri ingredienti fondamentali per i cocktail.
- Applicare le tecniche di miscelazione: eseguire le tecniche base (shaking, stirring, building, muddling, layering) con precisione.
- Preparare i cocktail classici: realizzare i cocktail internazionali più richiesti seguendo le ricette standard e le proporzioni corrette.
- Gestire il banco bar: organizzare la postazione di lavoro (mise en place) in modo efficiente e igienico.
- Conoscere le norme di igiene: applicare i principi base di sicurezza alimentare e igiene nel servizio.
- Servire in modo professionale: acquisire le basi del servizio al cliente e dell'ospitalità.

Contenuti:

- Tecnologie e attrezzature professionali: conoscenza e funzionamento
- Principi e tecniche base di miscelazione
- I vari stili di miscelazione (un'indagine sui metodi di miscelazione legati allo stile e all'ospitalità)
- Concetti di twist on classic
- Realizzazione ricette I.B.A.
- Merceologia degli ingredienti
- Cocktails: origine e tipologie (pre dinner, after dinner, any time, short, medium, long, etc)
- Prove pratiche di miscelazione
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di somministrazione di alcolici

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi 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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “De Minimis”.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Giovedì 26 febbraio 2026
dalle ore 18.00 alle ore 22.00
Chiusura delle iscrizioni:
Giovedì 19 febbraio

Destinatari:

Neoassunti che desiderano acquisire le basi professionali, aspiranti barman senza esperienza, appassionati di mixology o chiunque voglia imparare a preparare cocktail classici e moderni con competenza.