Corso avanzato per Barman. Ottimizzazione del servizio e tecniche di miscelazione moderna

INIZIO CORSO: giovedì 15 ottobre 2026

durata: 24 ore

Il settore del bar contemporaneo richiede un salto di qualità: non basta più saper miscelare bene, occorre saper gestire il banco come un’azienda snella, replicabile e redditizia.

Questo **percorso di alta formazione** nasce come punto di incontro tra il rigore della miscelazione classica e le metodologie della mixology moderna.

Partendo dalla solida conferma dei grandi classici della miscelazione internazionale, il **corso guida il professionista verso lo sviluppo di Twist on Classic unici, costruiti con metodo rigoroso e mai affidati al caso.**

Obiettivi:

L'obiettivo primario è la sostanza aziendale: applicare tecniche all'avanguardia per ingegnerizzare gli ingredienti, semplificare i flussi di lavoro al banco, contenere i costi di gestione e garantire uno standard qualitativo costante, massimizzando al contempo i margini di guadagno.

Contenuti:

• Consolidamento dei classici: Analisi delle matrici storiche, delle strutture e dei bilanciamenti originali.
• Metodologia per i Twist on Classic: Creazione di signature drink attraverso criteri scientifici, stabili e replicabili da tutto il team.
• Ingegnerizzazione degli ingredienti: Preparazione di premix, sciroppi, cordiali e preparazioni homemade orientate alla velocizzazione del servizio (speed-craft).
• Mixology avanzata applicata: Tecniche di estrazione, chiarificazione e gestione delle texture nel bicchiere.
• Controllo Finanziario e Drink Cost: Calcolo analitico del costo reale del singolo drink (inclusi gli homemade e gli sfridi) e gestione della marginalità.
• Menu Engineering: Strutturazione strategica della carta dei drink per guidare le scelte del cliente e ottimizzare il profitto.
Soft Skills (Competenze Gestionali e di Banco)

* Ottimizzazione del flusso di lavoro (Workflow Optimization): Mantenere standard elevati e lucidità operativa sotto pressione.

* Visione Imprenditoriale: Valutare ogni ricetta e tecnica non solo per il profilo organolettico, ma per il suo impatto economico sul conto economico del locale.

* Comunicazione di Sala: Saper trasferire al cliente il valore di un drink ingegnerizzato o di un twist autorevole con linguaggio chiaro e persuasivo.

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 15 ottobre 2026
dalle ore 18.00 alle ore 22.00
Chiusura delle iscrizioni:
Gioved? 8 ottobre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto a chi ha frequentato il corso barman base o barman professionisti, head bartender, bar manager e operatori del settore hospitality che desiderano aggiornare le proprie competenze tecniche, ottimizzare la gestione del banco bar e acquisire strumenti finanziari concreti per la sostenibilità e la crescita del proprio locale.