



INFORMATIVA CORSO

BARMAN I livello

in collaborazione con F.I.B. (Federazione Italiana Barman)

Rev. 2 del 14/07/2017
PAG 1 DI 1

| | |
|---------------------------------|--|
| FINALITA' CORSO | Il corso Bartender Base si prefigge come obiettivo di far acquisire una conoscenza teorica – pratica della professione del Barman. Ogni lezione sviluppa tematiche tecniche dal profilo merceologico fondamentale per far acquisire ai corsisti il sapere della professione che non si costruisce solo con il saper fare ma i due obiettivi si completano al fine formare un aspirante barman che abbia tutti i requisiti richiesti dalla professione. |
| STRUTTURA DEL CORSO | Il corso è della durata di 39 ore (13 lezioni) per le quali sono consentite un massimo di 3 ore di assenza). Le lezioni sono suddivise in 1 ora di teoria e 2 ore di pratica. A queste, a richiesta, potranno essere aggiunte 8 ore (2 lezioni) dedicate al corso FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI (Attività riconosciute ex lett. b) art 17 della L.R. 32/02). <i>Per le informazioni specifiche su quest'ultimo corso si rimanda alla relativa informativa.</i> |
| DOCENTI | I docenti sono esperti barman formati all'interno della Federazione Italiana Barman |
| ORARIO | dalle 20.30 alle 23.30 con frequenza bisettimanale nei giorni di lunedì e mercoledì |
| COSTO | <p>Per il corso Barman I Livello: € 420,00 IVA INCLUSA (€ 210,00 iva inclusa, ove prevista, al momento dell'iscrizione e € 210,00 iva inclusa, ove prevista come saldo una settimana prima dell'avvio del corso). OFFERTA: per coloro che intendono partecipare al corso completo Barman I Livello + HACCP l'importo totale è di € 470,00 (con uno sconto di 50,00 euro sulla quota del corso HACCP).</p> <p><u>Si ricorda che se le quote del corso non risulteranno interamente pagate non sarà possibile accedere alle lezioni.</u></p> <p>La quota comprende il materiale didattico, ovvero libri di testo, valigetta attrezzatura e dispensa aggiornata dei cocktail IBA. Il materiale di consumo per le esercitazioni pratiche sarà fornito direttamente da FIB.</p> |
| PROGRAMMA E CONTENUTI | <p>Modulo 1: Conoscenza dei corsisti - Presentazione del programma educativo didattico; Consegna del libro di testo; Profilo professionale del barman; Modulo 2: La produzione della birra - La fermentazione e La Birra; Modulo 3: Studio enologico delle bevande in uso al bar - Studio enologico delle bevande in uso al bar, Accenno di alcune tematiche enologiche; Modulo 4: Aperitivi vinosi - Amari aperitivi, Aperitivi monodose e i liquori; Modulo 5: La distillazione - Definizione della distillazione; Distillazione continua e discontinua; Classificazione dei distillati; Modulo 6: Distillati di vino - COGNAC BRANDY ARMAGNAC GRAPPA; Modulo 7: La caffetteria - Bevande nervine: Caffè Te Cacao, Tecnica di latte Art tenuto da un barman qualificato;</p> <p>Modulo 8: Carving livello base - Descrizione di alcune tipologie di frutta; Stagionalità della frutta; Carving per un cocktail pre – dinner; after dinner e long drink. Modulo 9: Distillati di cereali - WHISKY & WHISKEY; Modulo 10: Distillati di cereali - GIN E WODKA; Modulo 11: Distillato di piante - Rum Il Tequila e La cachaca; Modulo 12: Tecniche di flair - Dosi free pouring. Ripetizione dei cocktail studiati e realizzazione di una ricetta di fantasia; Modulo 13 Esame finale delle competenze raggiunte.</p> |
| N° ALLIEVI | I corsi vengono organizzati da un minimo di 12 ad un massimo di 20 allievi. L'inizio del corso è subordinato al raggiungimento del n° minimo di partecipanti richiesto. |
| SEDE DI SVOLGIMENTO | La sede di svolgimento delle lezioni è il Circolo Curiel Via F. Filzi, 39 Prato (PO) |
| DOCUMENTI PER ISCRIZIONE | Codice fiscale, documento di identità (nel caso di cittadini stranieri anche permesso di soggiorno) ed, eventualmente, dati azienda (Codice fiscale/partita IVA, sede attività). |
| ENTE PROPONENTE | CESCOT PRATO SRL in collaborazione con Fib Federazione Italiana Barman |
| ATTESTATO FINALE | Sarà rilasciato un attestato di frequenza F.I.B.; coloro che raggiungeranno la sufficienza nella prova finale otterranno il distintivo e la tessera da aspirante barman F.I.B. |

CESCOT PRATO SRL

Via Pomeria, 71/b – 59100 Prato (PO) - Tel. 057440291 Fax. 0574899952

e-mail: formazione@confesercenti.prato.it web: www.cescotprato.org

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

