



Le basi del bartending: storia, attrezzature e cocktail



INIZIO CORSO: giovedì 13 febbraio 2025

durata: 24 ore

Prezzo: **701,50 € (575,00 € + 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.**

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

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.

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 13 febbraio 2025

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 6 febbraio 2025

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.