



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:
Giovedì 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.