

A close-up shot of a bartender's hands pouring a vibrant red liquid from a shaker into a classic martini glass. The background is blurred, showing the bartender's blue uniform and other bar equipment like a jigger and glasses with ice. The PIM logo is visible in the bottom right corner.

Sardegna, Oristano



Fornire gli elementi di base per la preparazione delle colazioni, snack e buffet, così come aperitivi, cocktail e long drink che permettono di acquisire le competenze indispensabili per accedere al mestiere di Barista e Barman: la preparazione avverrà in maniera estremamente pratica ed applicativa: perciò, si svolge direttamente in laboratori professionali e locali pubblici accanto a Baristi e Barman Professionisti.

Per acquisire la tecnica e professionalità indispensabili, per intraprendere con successo la professione. Le competenze e le abilità acquisite saranno facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere il mestiere con possibilità di inserimento lavorativo in bar, caffetterie, ristoranti, locali notturni, circoli, Hotel, ecc... che per chi desidera aprirsi una propria attività, ma anche per chi lo vive semplicemente come hobby e passione personale.

Il Barista è specializzato nella preparazione e nella somministrazione di cibi e bevande all'interno dell'esercizio commerciale in cui lavora. Il Barman è il professionista specializzato nella miscelazione delle bevande e nella preparazione di cocktail, aperitivi e long drink con approfondita conoscenza delle merci e dei prodotti utilizzati. Normative vigenti in materia di igiene personale, ambientale, di sicurezza e prevenzione infortuni. Principi base del sistema HACCP e sue applicazioni. La Deontologia Professionale del Barista e Barman – Tipologie di Bar e zone di lavoro del bar - Classificazione delle Bevande.

LA POSTAZIONE DEL BARMAN: Allestimento e preparazione della postazione - Conoscenza degli

CLUBS & COCKTAILS: GOLF & DINNER • AFTER DINNER • LUNCH • DRINK.

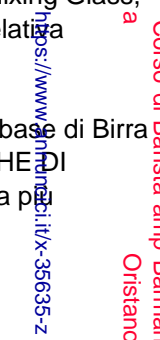
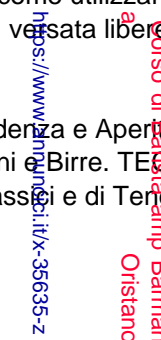
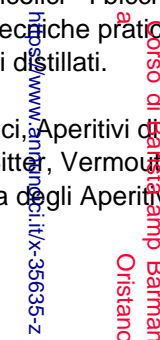
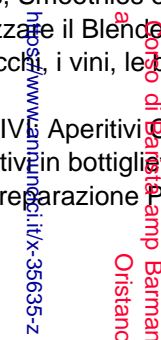
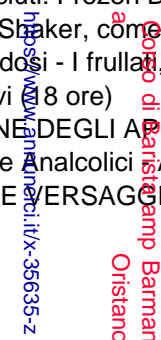
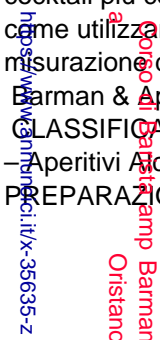
DOI: 10.1002/pre.1212 | On the Role of Mix & Strain in Strain-Induced Aggregation of
 Protein Nanoparticles | Article | Accepted Manuscript | <https://doi.org/10.1002/pre.1212> | Wiley Online Library on [04/05/2018]. See the Terms and Conditions (https://onlinelibrary.wiley.com/terms-and-conditions) on Wiley Online Library for rules of use; OA articles are governed by the applicable Creative Commons License

cocktail più conosciuti: Frozen Drinks, Smoothies e Analcolici - I bicchieri, come utilizzare il Mixing Glass
come utilizzare lo Shaker, come utilizzare il Blender – Tecniche pratiche di versata libera e relativa
misurazione delle dosi - I frullati, i succhi, i vini, le birre, i distillati.

Barman & Aperitivi (18 ore)

CLASSIFICAZIONE DEGLI APERITIVI: Aperitivi Classici, Aperitivi di Tendenza e Aperitivi a base di Birra
- Aperitivi Alcolici e Analcolici - Aperitivi in bottiglietta, Bitter, Vermouth, Vini e Birre. **TENICHE DI**

PREPARAZIONE E VERSAGGIO: Preparazione Pratica degli Aperitivi Classici e di Tendenza più



richiesti - Tecnica di Versaggio, le basi di Bartending, uso dei Tappi Dosatori, i Versaggi Base e quelli Spettacolari... e tanti trucchi del mestiere – Allestimento e Preparazione pratica di un semplice buffet per l'aperitivo con idee originali, a bassi costi e senza una cucina professionale a disposizione – Preparazione pratica di Decorazioni con frutta.

Barista & Caffetteria (18 ore)

IL BANCO BAR: Allestimento e preparazione del banco bar e della linea di caffetteria e mescita alcolici - Gli strumenti e le attrezzature di base – Corretto utilizzo della Macchina da Caffè e manutenzione: difetti di erogazione, come riconoscerli e risolverli. CAFFETTERIA & SOFT DRINK: Come realizzare un espresso perfetto: macinatura, pressatura e preparazione del caffè – La preparazione del cappuccino: la corretta montatura del latte e le diverse preparazioni (caffè macchiato, latte macchiato, caffè americano, caffè crema, caffè shakerato, cremino, marocchino, cioccolata, ecc.). Altre diverse tipologie di preparazioni pratiche: Orzo, Ginseng, the e tisane. ACCOGLIENZA DEL CLIENTE: Il servizio al banco e ai tavoli – Servizio con vassoio, mise en place e sparecchiamento - Il vocabolario di base del barista.

Al termine del corso la professionalità acquisita sarà immediatamente utilizzabile in ambito lavorativo