## Corso di Barman Barladies quotli bere miscelatoquot



Luogo **Toscana, Pistoia** https://www.annuncici.it/x-481232-z

mps.//www.amiuncici.it/x-401202-2



Durante il corso vi sarà modo di conoscere sia gli elaborati di base che quelli già affermati nel panorama mondiale, le tecniche per acquisire il know-how adeguato per elaborati di caffetteria della tradizione italiana ed estera, i metodi di gestione

della preparazione, fino alla realizzazione delle diverse ricette codificate che caratterizzano e distinguono la performance di un/a professionista di questo affascinante settore.

OBIETTIVI DIDATTICI Il corso intende mettere i partecipanti in grado di riconoscere i locali pubblici definiti come Bar con particolare riguardo: alle caratteristiche distintive delle differenti strutture, ai differenti targets di consumatori ai quali il Bar si rivolge, a identificare i principali reparti che si possono distinguere

all'interno del locale, a delineare le caratteristiche funzionali degli arredi e delle attrezzature, a distinguere le diverse figure professionali individuandone le funzioni svolte ed i requisiti richiesti per ogni operatore.

## CONTENUTI:

Conoscere il bar: le zone di lavoro (il Banco - L'office - La zona esterna)

Le tipologie di Bar ( suddivisioni delle differenti categorie dei locali)

Il professionista del Bar (Barman - Bartender - Barmaid)

Le attrezzature e gli utensili del bar

Lavorazione del bar. Etica professionale e tecnica dei servizi

Gli ingredienti principali, la mescibilità quantità dei componenti dei cocktails, dosi delle bevande, le quarnizioni di base,



informazioni contattare CESCOT tel. 057 727 . Chiudi