

Corso di Barman Barladies quotil bere miscelatoquot



Luogo

Toscana, Firenze

<https://www.annunciici.it/x-48834-z>

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 guarnizioni di base,

La classificazione dei Beverage: i distillati, i liquori, le creme, gli sciroppi, i vini speciali, i cocktail, la tecnologia e la qualità dei mix, la preparazione dei cocktail, la gestione del bar, lo stock del bar, la gestione del corso, si comincia da un primo momento di "matrimonio" con "Chef & Mixology", "Barman", "Bartender", "Professionisti del Bar".

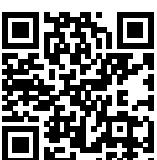
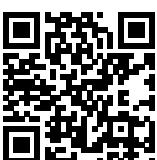
MODALITA' DI SVOLGIMENTO: Il Corso si svolge a Montecatini presso la Scuola di Cucina Cotto ad Arte Via Giacomo Foscolo, 23 in orario serale (20,00-23,00) e sono previsti 2/3 incontri settimanali.

ATTESTAZIONE FINALE: Al termine del percorso formativo verrà rilasciato l'attestato di frequenza a coloro che hanno frequentato il 70% delle ore.

ISCRIZIONI: Le domande di iscrizione redatte su apposito modulo dovranno essere presentate all'agenzia formativa CESCOT Pistoia via Galvani, 17 Loc. S. Agostino Pistoia dalle 9,00 alle 12,00 dal lunedì al venerdì con allegato l'accertamento almeno del 30% della quota di iscrizione. Per ulteriori

Corso di Barman Barladies quotil bere miscelatoquot

<https://www.annunciici.it/x-48834-z>



Corso di Barman Barladies quotil bere miscelatoquot

<https://www.annunciici.it/x-48834-z>

Corso di Barman Barladies quotil bere miscelatoquot

<https://www.annunciici.it/x-48834-z>

<https://www.annunciici.it/x-48834-z>

informazioni contattare CESCOT tel. 057 727 .