

# Corso di Barman Barladies quotIl bere miscelatoquot

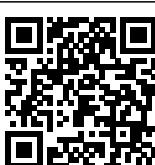


**Cescot Pistoia**  
Via Galvani 7 - 51100 Pistoia  
**CESCOT.PISTOIA.IT**

Chiamaci allo 0573.927727



**CORSO DI BARMAN**



<https://www.annunci.it/x-65851-z>



<https://www.annunci.it/x-65851-z>



**Corso di Barman Bartadies  
quotidiano  
bere miscelato**



Atte Via D. F. C. C. D. A. 20  
ATTESTAZIONE  
coloro che hanno  
ISCRIZIONI:  
all'agenzia di  
lunedì al venerdì  
<http://www.municipti.it/x-65851-z>  
municipato  
Baldassarre

**Toscana, Prato**  
<https://www.annuncici.it/x-65851-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  
e i cocktail, la tequila, la vendita dei vini.  
I cocktail, lo spumante, lo spritz, lo spritz bar,  
I vini, il corso di vendita da un sommelier, l'addestratore e il consigliatore di "mastro sommelier"  
di "Master Sommelier", "Diploma da Professore".

**MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Il Corso si svolge a Montecatini presso la Scuola di Cucina Cotto ad Arte Via B. Foscolo, 43 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.

---

informazioni contattare CESCOT tel. 057 727 .