

Corso di Barman Barladies quotIl bere miscelatoquot



Luogo **Toscana, Pistoia**
<https://www.annunci.it/x-69383-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 miscibilità quantità dei componenti dei cocktails, dosi delle bevande, le guarnizioni di base,

La classificazione del Beverage: i distillati i liquori, le creme, gli sciroppi, i vini speciali

La tecnica di somministrazione del Beverage

La tecnica di servizio al bar, lo stile del bar

Il corso è tenuto da un esperto sommelier con qualifica di "master of wine" e "Chef de barman", e da un "Professione"

Il corso è tenuto da un esperto sommelier con qualifica di "master of wine" e "Chef de barman", e da un "Professione"

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO: Il Corso si svolge a Montecatini presso la Scuola di Cucina Cotto ad

Ate Via D. Foscolo, 33 in orario serale (20,00-23,00) e sono previsti 2/3 incontri settimanali.

ATTESIONE 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 appositi moduli 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'acconto di almeno il 30% della quota di iscrizione. Per ulteriori



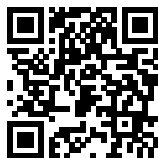
<https://www.annunci.it/x-69383-z>
Corso di Barman Barladies
quotIl bere miscelatoquot



<https://www.annunci.it/x-69383-z>
Corso di Barman Barladies
quotIl bere miscelatoquot



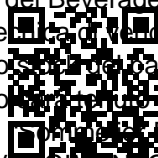
<https://www.annunci.it/x-69383-z>
Corso di Barman Barladies
quotIl bere miscelatoquot



<https://www.annunci.it/x-69383-z>
Corso di Barman Barladies
quotIl bere miscelatoquot



<https://www.annunci.it/x-69383-z>
Corso di Barman Barladies
quotIl bere miscelatoquot



<https://www.annunci.it/x-69383-z>
Corso di Barman Barladies
quotIl bere miscelatoquot



<https://www.annunci.it/x-69383-z>
Corso di Barman Barladies
quotIl bere miscelatoquot



<https://www.annunci.it/x-69383-z>
Corso di Barman Barladies
quotIl bere miscelatoquot



<https://www.annunci.it/x-69383-z>
Corso di Barman Barladies
quotIl bere miscelatoquot



<https://www.annunci.it/x-69383-z>
Corso di Barman Barladies
quotIl bere miscelatoquot

