
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 alcoolici - 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