

BARMAN

Per chi desidera affacciarsi alla professione del "barman" e iniziare a lavorare nei pubblici esercizi.

Per gli operatori del settore che vogliono aggiornarsi su tecniche e tendenze in continua evoluzione.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso completo di Barman permette di imparare le tecniche per:

- preparare specialità calde e fredde a base di caffè e i più noti cocktail pestati, soft drink, long drink e sparkling;
- realizzare decorazioni d'impatto visivo;
- effettuare un servizio al cliente a regola d'arte;
- predisporre un'offerta per due momenti sempre più importanti nel F&B: breakfast e brunch.

CONTENUTI

- Attrezzatura e organizzazione del banco bar.
- Il servizio al tavolo
- Filiera del caffè: dalla pianta alla tazza.
- Principali preparazioni in ambito caffetteria.
- Soft drink (sciropi, succhi e bevande gassate).
- Vini, spumanti, champagne e sparkling drink.
- White spirits: Vodka, Rum, Gin, Tequila, Cachaca.
- I cocktail.
- Distillati, liquori, amari e vermouth: caratteristiche e utilizzi.
- Aperitivi alcolici e analcolici.
- Bevande americane: i drink di tendenza.
- Le nuove tendenze del Breakfast.
- Il brunch.

DURATA 40 ore

EDIZIONE SERALE:

dal 29/10/2024 martedì e giovedì

ORARIO: dalle 19.30 alle 22.30

EDIZIONE POMERIDIANA:

dal 06/11/2024 mercoledì e venerdì

ORARIO: dalle 15.30 alle 18.30

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgono in una sala bar dove i partecipanti potranno sperimentare direttamente le nuove tecniche con l'utilizzo di attrezzatura professionale e sotto la guida di Barman esperti.

DOCENTI DEL CORSO:

Angelo Borrillo e Lorenza Morea

SEDE DEL CORSO:

C.R.D.D. - Via Petrarca 22 - Riccione

MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna.
- Dispensa sui diversi argomenti del corso.
- Manuale sui cocktail.

ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

- Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (tirocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali)

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31.
Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 540,00 (Iva inclusa)

€ 490,00 (per soci Confesercenti e Zenta de Borg)

Il corso è organizzato in collaborazione con:

PARTNER:



IN COLLABORAZIONE CON:



Cescot S.c.a.r.l.

Centro Sviluppo, Commercio, Turismo e Servizi

Via Clementini n. 31 - 47921 - Rimini (RN)

tel 0541 441911 - fax 0541 22260 - skype: cescotrimini

www.cescot-rimini.com

