

# 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 POMERIDIANA:

**dal 28/02/2025** martedì e venerdì

**ORARIO:** dalle 14.30 alle 17.30

### EDIZIONE SERALE:

**dal 12/03/2025** mercoledì e venerdì

**ORARIO:** dalle 18.30 alle 21.30

## 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/](http://www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/) e accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento
  - **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:

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](http://www.cescot-rimini.com)

