CORSI BARMAN 2018

1° LIVELLO Young Bartender
e
2° LIVELLO Professional Bartender

Lunedì 15 gennaio 2018 inizia il corso Barman di 1° livello (Young Bartender), rivolto a tutti coloro che vogliono approcciare al mondo del bar e a coloro che invece sono già operativi in attività del settore, ma hanno voglia di specializzarsi ed approfondire alcune tematiche.
A seguire da **Lunedì 29 Gennaio per chi vuole approfondire, o per i più esperti corso Barman 2° Livello (Professional Bartender)**
I corsi sono concepiti lasciando, dopo un'introduzione teorica, ampio spazio alla parte pratica. Nell'ultima lezione si terrà un piccolo esame teorico-pratico, una sorta di mini-concorso in cui i partecipanti realizzeranno un loro cocktail e riceveranno i diplomi di partecipazione.

Entrambi i percorsi avranno una durata di circa 30 ore, suddivise in 6 incontri.

Docenti:
F. Renzetti, R. Garbuglia, S. Di Leonardo, T. Rosetti, A. Ciccarelli, L. Tonti, D. Capitani, T. Renzi, G. Morelli
Location: sede TECNOBAR, via S. Pertini 60, Tolentino

Young Bartender – 1° LIVELLO lunedì 15 gennaio 2018 ore 14.00 (per accreditamento), a Tolentino

1° LEZIONE (lunedì) h. 14,30 – h. 18,30
Presentazione corso. Utilizzo delle attrezzature e dei bicchieri,
lo spazio di lavoro, la mise en place, Il ghiaccio. Costruzione di un cocktail. La postura e la destrezza. Prove pratiche.

2° LEZIONE (martedì) h. 14,30 – h. 18,30
La frutta al bar. Preparazione di drink analcolici e dei succhi di frutta. Piccole decorazioni da cocktail. Essiccazione e brinatura. Sciroppi.
Sparkling e ricette inedite.

3° LEZIONE (mercoledì) h. 14,30 – h. 18,30
Fermentazione e distillazione con alambicco in aula. I grandi distillati e i white spirit. Prove pratiche e assaggio con i drink di riferimento.

4° LEZIONE (giovedì) h. 14,30 – h. 18,30
La vite, il suo frutto e i principali vitigni.
Approfondimento della tecnica di degustazione.
Fare pratica anche leggendo l'etichetta.
Degustazione con l'azienda ospite.

5° LEZIONE (venerdì) h. 14,30 – h. 18,30
Storia del caffé e sue origini
Espresso perfetto, caffetteria, la cura della
macchina da caffé.

6° LEZIONE (sabato) h. 9.00 – h. 13,30
Esame teorico-pratico e concorso con una ricetta
personalizzata ed ideata dal corsista.
Consegna diploma di partecipazione

Professional Bartender – 2° LIVELLO lunedì 29 gennaio ore 14.00 (per accreditamento), a Tolentino

1° LEZIONE (lunedì) h. 14,30 – h. 18,30 Classificazione delle bevande miscelate. classificazione dei cocktail Pre, after, long, anytime I trend cocktail pi? in voga nei locali. Le cup & bowl. Prove pratiche.
2° LEZIONE (martedì) h. 14,30 – h. 18,30
Liquori dolci e amari, creme liquori, vini aromatizzati, vini forticati, etc etc.
Prove pratiche e assaggio
3° LEZIONE (mercoledì) h. 14,30 – h. 18,30
Gli aperitivi e l'happy hour. Dai Martini agli Spritz Prove pratiche e assaggio.
4° LEZIONE (giovedì) h. 14,30 – h. 18,30 Vendemmia, vinificazione in bianco, rosso e rosato.
Degustazione: riconoscimento dei sapori del vino. Degustazione con l'azienda ospite.
5° LEZIONE (venerdì) h. 14,30 – h. 18,30
Latte art: come fare un buon cappuccino,
le decorazioni, i disegni e le ricette personalizzate.
6° LEZIONE (sabato) h. 9.00 – h. 13,30
Esame teorico-pratico e concorso con una ricetta personalizzata ed ideata dal corsista.
Consegna diploma di partecipazione
7° LEZIONE
Visita didattica ad una azienda del settore liquoristico o vinicola.

PREZZO SOCI CONFARTIGIANATO:
Singolo corso 380 € + iva (anzichè 450 € + iva)
Pacchetto 1° e 2° livello 750 € + iva (anziché 800 € + iva

Compreso nel prezzo:
– Elaborazione ed impostazione curriculum vitae
– Presentazione video del candidato per ricerca lavoro.
– Un voucher gratuito per la partecipazione ad un Master segnalato dalla direzione.
– Inserimento CV su database per ricerca del personale.
– Prodotti ed attrezzature per la preparazione dei drink.
– Materiale didattico e formativo.
– Iscrizione al Club Bar.it
– Diploma della Scuola dell'Ospitalità di bar.it

Il corso verrà attivato a raggiungimento di una quota minima di iscritti che comunque non supererà mai un numero massimo, sia per un apprendimento idoneo ed ottimale delle materie trattate, sia per un corretto e costante utilizzo delle attrezzature e dei prodotti per la preparazione del maggior numero possibile di tipologie di drink.

BONIFICO BANCARIO INTESTATO A:
Gestione Horeca srl
Coordinate bancarie:
Bper filiale di Macerata
Iban: IT63B0538713400000002309363
Causale: "CORSO 1° livello BAR gennaio 2018"
Oppure
"CORSO 2° livello BAR gennaio 2018"
O entrambi
"CORSI 1° e 2° livello BAR gennaio 2018"

PER MAGGIORI INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI CHIAMARE IL 334.91.34.426
O SCRIVERE A bar@bar.it