

Bartender



prezzo

450 euro

 40 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 7 lezioni di laboratorio
2 lezioni di aula HACCP



 materiale fornito in omaggio:
dispensa

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Il corso fornisce competenze fondamentali per lavorare nel mondo del bartending: preparazione cocktail, teoria dei distillati, gestione del servizio e rispetto delle normative igienico-sanitarie. L'obiettivo di questo corso è l'acquisizione delle conoscenze e abilità fondamentali nel settore del bartending. I partecipanti avranno l'opportunità di imparare tecniche di preparazione di diverse categorie di cocktail, teoria dei distillati e dei liquori e la gestione del servizio al cliente, nel rispetto delle normative per l'igiene e la sicurezza alimentare.

Programma

- ruolo del bartender: requisiti e responsabilità professionali
- qualità del buon barman: attenzione al cliente, precisione, puntualità, velocità, calma
- regole pratiche per il bartender: gestione del servizio, uso corretto di bicchieri e ghiaccio
- fermentazione: storia e processo biologico
- distillazione: storia e processo di separazione distillati e liquori principali: esplorazione dei principali alcolici
- cocktail: studio di 20 cocktail con storia, teoria e preparazione con diverse tecniche di costruzione
- HACCP



Certificazione

- attestato di frequenza
- dichiarazione di conoscenze e abilità relativa alle competenze di riferimento del quadro regionale degli standard professionali
- attestato HACCP



Altre info

In questo corso sono previste 2 lezioni HACCP. Se sei già in possesso di un attestato HACCP, hai diritto allo sconto di 60 euro sul prezzo. Frequenterai quindi solo le lezioni di laboratorio.

Prerequisiti: maggiore età