

CORSO BARISTA - BARMAN

(80 ore Finanziato da Dote Unica Lavoro/70 ore Finanziata da Garanzia Giovani)

Descrizione del corso

Il corso mira a fornire agli iscritti le competenze e conoscenze necessarie per svolgere la funzione di Barista-Barman. Il Barista si occupa della preparazione di caffè, cappuccini, bevande e piatti caldi e freddi e di servire la clientela sia al banco sia ai tavoli. Normalmente viene detto Barman, invece, il professionista specializzato nelle miscele delle bevande o nelle preparazioni gastronomiche, con un'approfondita conoscenza merceologica. Le sue mansioni dipendono dalle dimensioni del locale, dalla sua tipologia e dal personale impiegato. Può essere, quindi, semplicemente colui che sta al banco oppure colui che si occupa anche della cassa, del servizio ai tavoli, degli acquisti e del controllo delle forniture, dell'organizzazione del lavoro nelle varie fasi della giornata, della pulizia del locale, ecc...

Infine, offriamo come omaggio un corso HACCP della durata di 20h.

Al termine del Corso verrà rilasciato un Attestato di Competenze di Regione Lombardia.

Il corso è **gratuito** per le persone che hanno una particolare difficoltà a rientrare nel mondo del lavoro attraverso il finanziamento di Dote Unica Lavoro o Garanzia Giovani di Regione Lombardia. L'accesso alla Dote è vincolato da una serie di requisiti e si può verificare solo nel momento di apertura della pratica in quanto incidono diverse variabili.

In alternativa la quota del corso è 400,00€ esente Iva.

Contenuti del corso:

Modulo 1: BARISTA (18 ore)

Sede: Bar Parco Bonaldi, Viale Europa 41,26013, Crema (CR)

- Merceologia
- Il Barista
- Allestimento banconi bar
- Conoscenza e utilizzo dei macchinari e strumenti per la preparazione di bevande
- Preparazione e guarnizione di bevande fredde e calde (es. caffè, cappuccini, tè freddi e caldi)

Modulo 2: BARMAN (18 ore)

Sede: Bar Parco Bonaldi, Viale Europa 41,26013, Crema (CR)

- Il Barman
- Attrezzature principali e Bicchieri
- Setup di una Work-Station e la Manutenzione



- Tecniche di Versaggio e Impugnature (Free Pouring)
- Tabella delle Misurazioni
- Premix
- Regole di Porzione degli Spiriti
- Regole per la suddivisione e il Bilanciamento dei Drink
- Le Guarnizioni
- Le Categorie di Preparazione
- Il Ghiaccio
- Merceologia e Costruzione del menù

PROVA PRATICA: Preparazione di un cocktail (4 ore)

CORSO HACCP (20 ore) in e-Learning

Calendario:

Il calendario verrà comunicato al raggiungimento minimo di partecipanti.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

formazione@koalacoopsociale.it

3896929212 - 3293828196