

TERSERVICE IMPRESE SRL	Sistema di gestione per la Qualità	Mod. Q/M/03
	SCHEDA CORSO	Data: 20/06/2017
		Rev.: 00
		Pag 1 di 3

- CORSO BARMAN II LIVELLO -

Aggiornato al: ...07/11/2017.

Durata del corso	30 ore
Date e orari delle lezioni	N.A.
Data e orario dell'esame finale	N.A.
Sede del corso	Via Fontevivo 19/F La Spezia
Responsabile progetto formativo	Dr. Roberto Corsini

Programma del Corso			Ore
MODULO 1	<p>Breve ripasso tecniche di base e verifica competenze teorico-operative di ogni singolo allievo – il bar - la qualita' del servizio (rapporto efficienza servizio-qualita') – il cliente come prioritá assoluta- la categorie americane dei cocktail Prova cocktails categoria fizzes: Gin fizz – Vodka fizz – Rum fizz</p>	3	
MODULO 2	<p>Bere al bar – evoluzioni dei consumi – le tendenze dei consumi bere mix – i gusti delle generazioni emergenti – effetti dell'alcool sulla psiche . La gradazione alcolica di una bevanda miscelata Prova cocktails categoria Crustas-Rickeys-Punchs freddi dei caraibi</p>	3	
MODULO 3	<p>Il caffe' arma vincente per un guadagno costante – il caffe' dalla scoperta ad oggi Prova cocktails al caffe' : Velvethummer – Irish caffe' e le sue varianti</p>	3	
MODULO 4	<p>La degustazione analitica – analisi visiva -analisi olfattiva – analisi gustativa il vino: scopriamo il mondo del vino – degustazione guidata di due vini bianchi da aperitivo- analisi argonolettica e esempi su come riconoscere profumi e aromi</p>	3	

TERSERVICE IMPRESE SRL	Sistema di gestione per la Qualità SCHEDA CORSO	Mod. Q/M/03
		Data: 20/06/2017
		Rev.: 00
		Pag 2 di 3

MODULO 5		Birra e storia – la bevanda per eccellenza inventata da una donna - birra e nutrizione – birra e cucina -come degustare la birra – degustazione di alcuni tipi di birra	3
MODULO 6		Distillati -le bevande spiritose e loro origini- l'aperitivo e la sua storia- classificazione aperitivi- gli aperitivi di tendenza Prova cocktails Spritz Campari – Spritz Aperol – Spritz Martini	3
MODULO 7		Champagne concetto di lusso e festa – la storia- caratteristiche – il metodo Martinotti Prova cocktails leggeri con frutta categoria Cobblers, Daisys and Sparkling	3
MODULO 8		Il magazzino -caratteristiche -scaffalature -la gestione -posizionamento bevande ed altro Prova cocktails categoria Smashes- Juleps- Coolers- Slings	3
MODULO 9		Creativita' nel bere moderno Prova cocktails Long Island ice tee e le sue varianti: Miami ice – Japanese ice tee- Las Vegas ice tee Linchburg ice tee Gli speciali: Pina Colada – Daiquiri frozen – Margarita frozen e le loro varianti	3
MODULO 10		Stuzzichini , appetizers, tartine preparati dagli allievi Cocktails competition con classificazione e attestato di merito	3

TERSERVICE IMPRESE SRL	Sistema di gestione per la Qualità SCHEDA CORSO	Mod. Q/M/03
		Data: 20/06/2017
		Rev.: 00
		Pag 3 di 3

Aspetti metodologici ed organizzativi

Riferimenti normativi	N.A.
Obiettivi e Finalità del corso	Preparare, aggiornare professionalmente chi è già nel settore
Destinatari	Tutti coloro che vogliono ampliare e migliorare la propria professione
Requisiti minimi	Frequenza al corso 1° livello
Frequenza al corso	90,00%
Metodologia	Con dispense e materiale pratico
Registro	Registro collettivo
Docenti	Barman professionista
Ambiente formativo	Locale pubblico
Materiale e Dispense	Dispense – materiale pratico
Verifiche e Valutazione	Verifiche intermedie - esame finale
Attestato	Attestato di qualifica BARMAN II LIVELLO
Obbligo di Aggiornamento	N.A.
Informazioni /Reclami	Per tutte le informazioni, suggerimenti e reclami è possibile mettersi in contatto con CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA utilizzando i seguenti recapiti:

Per informazioni contattare:
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

Referente:
Silvia D'Elia tel. 0187-598511 segreteria@confcommerciolaspezia.it
Laura Ghini tel. 0187/5985133 ghini@confcommerciolaspezia.it