

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

## - CORSO BARMAN I LIVELLO -

*Aggiornato al: .....06/11/2017.....*

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>Durata del corso</b>                | 36 ore                       |
| <b>Date e orari delle lezioni</b>      | N.A.                         |
| <b>Data e orario dell'esame finale</b> | N.A.                         |
| <b>Sede del corso</b>                  | Via Fontevivo 19/F La Spezia |
| <b>Responsabile progetto formativo</b> | Dr. Roberto Corsini          |

| Programma del Corso |   | Ore |
|---------------------|---|-----|
| <b>MODULO 1</b>     | Introduzione e presentazione del formatore. Presentazione e socializzazione dei corsisti. Le tipologie di bar e il personale. I rapporti con la clientela | 3   |
| <b>MODULO 2</b>     | - Il bar e le sue aree di lavoro. Gli strumenti del bar, tipologie dei bicchieri. Dimostrazione pratica dell'uso dello shaker.                            | 3   |
| <b>MODULO 3</b>     | La filosofia di vendita. La carta del bar. Prova scritta di menu'. Dimostrazione pratica dell'uso dello shaker.   | 3   |
| <b>MODULO 4</b>     | Il caffè', cenni sul the' ed il cacao. Presentazione e servizio di alcuni fra i principali cocktails internazionali I.B.A. Basa cognac brandy             | 3   |

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

|           |  |   |
|-----------|--|---|
| MODULO 5  | Attrezzature e mise en place della caffetteria. Controlli giornalieri e settimanali del macinadosatore e macchina del caffè'. Preparazione, presentazione e servizio di alcuni fra i principali cocktal internazionali base whisky and whiskey | 3 |
| MODULO 6  | La birra. I vermouth. I vini liquorosi. Gli spumanti. Lo champagne. I bitters. Preparazione, presentazione e servizio di alcuni tra i principali cocktails internazionali I.B.A. Basee tequila e cachaca                                       | 3 |
| MODULO 7  | La distillazione e i distillati Liquori e Creme. Preparazione, presentazione e servizio di alcuni tra i principali cocktails internazionali I.B.A. Base vodka  | 3 |
| MODULO 8  | Cups e bowls. Il punch alla frutta . Preparazione presentazione eservizio di alcuni tra i principali cocktails internazionali I.B.A. Base gin  | 3 |
| MODULO 9  | <b>Come creare decorazioni con la frutta</b> .servizio di alcuni tra i principali cocktails internazionali I.B.A. Base rum   | 3 |
| MODULO 10 | Ripasso generale teorico di tutte le lezioni gia' fatte. Prova pratica del corsista sui principali cocktails internazionali I.B.A.   | 3 |
| MODULO 11 | Cenni sulla stuzzicheria fredda. La sangria. Prova scritta del corsista su un cocktail da ideare e preparare   | 3 |
| MODULO 12 | Prova pratica del cockatil ideato, da preparare dall'allevo con successiva votazione in scheda con tecnica di degustazione: esame visivo (decorazione), esame olfattivo, esame degustativo   | 3 |

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

### Aspetti metodologici ed organizzativi

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Riferimenti normativi</b>          | N.A.   |
| <b>Obiettivi e Finalità del corso</b> | Conseguimento abilitazione per esercitare la professione di BARMAN   |
| <b>Destinatari</b>                    | Tutti coloro che vogliono intraprendere la professione di barman, chi lavoro gia' in una attivita' di ristorazione e vuole qualificare il proprio personale o chi vuole un valore aggiunto al proprio curriculum |
| <b>requisiti minimi</b>               | N.A.   |
| <b>Frequenza al corso</b>             | 90,00%   |
| <b>Metodologia</b>                    | Sul luogo di lavoro  |
| <b>Registro</b>                       | Registro collettivo  |
| <b>Docenti</b>                        | Barman professionista  |
| <b>Ambiente formativo</b>             | Locale pubblico  |
| <b>Materiale e Dispense</b>           | dispense   |
| <b>Verifiche e Valutazione</b>        | Verifiche intermedie e esame finale  |
| <b>Attestato</b>                      | Attestato da BARMAN  |
| <b>Obbligo di Aggiornamento</b>       | N.A.   |
| <b>Informazioni /Reclami</b>          | 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](mailto:segreteria@confcommerciolaspezia.it)  
Laura Ghini tel. 0187/5985133 [ghini@confcommerciolaspezia.it](mailto:ghini@confcommerciolaspezia.it)