



Corso per Barista - Barman



Durata: 200 ore

**Attestazione finale:
attestato di frequenza con profitto**

SCHEDA TECNICA

Obiettivo del corso è imparare ad accogliere la clientela del bar, preparare e svolgere il servizio di caffetteria, servire bevande semplici o composte (cocktail). Inoltre è prevista la formazione e preparazione di piatti caldi e/o freddi, imparare a servire la clientela al banco o al tavolo e procedere all'incasso.

Imparare a svolgere la pulizia delle attrezzature proprie del bar e occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock.

Struttura del percorso e contenuti formativi

Modulo 1: Essere in grado di allestire il bancone e la sala bar (70 ore)

Elementi di igiene ambientale; macchinari da bar; normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici; sicurezza a tavola e utensili per la preparazione di bevande.

Modulo 2: Essere in grado di effettuare il servizio bar (60 ore)

Caffetteria; macchinari da bar; tipologia di bevande; vini, distillati e liquori.

Modulo 3: Essere in grado di preparare il servizio bar (70 ore)

Elementi di enologia; elementi di gastronomia; organizzazione servizio bar; prodotti da bar; ricette per preparazione bevande; ricette per preparazione snack e menù rapidi; tipologia di bevande.

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

Al termine del percorso formativo verrà realizzata una prova finale attraverso pratica.

Fabbisogno Occupazionale

Al termine del percorso formativo gli allievi potranno lavorare in alberghi o ristoranti, in bar/caffè e in locali notturni.

