

Barista-Barman

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tipi di caffè (espresso, macchiato, cappuccino...) - Preparazione del caffè espresso (macinato, pressione...) - Attrezzature per il caffè (macchina, macinacaffè...) - Funzionamento e utilizzo di macchina per caffè espresso, macinacaffè, vaporizzatore, dosatore, frullatore, blender, ghiacciaia, strumenti per la miscelazione.
- Strumenti e Attrezzature del Bar - Manutenzione e pulizia delle attrezzature.
- Mixology e Cocktail - Tecniche di miscelazione (stirring, shaking, blending) - Ingredienti base (liquori, distillati, sciroppi, succhi...) - Decorazione dei cocktail
- Tecniche di servizio al tavolo e al bancone
- Cortesia e gestione dei reclami
- Norme igieniche e di sicurezza alimentare
- Normative locali sulla vendita di alcolici
- Gestione del bar (stock, inventari, lavoro in team)
- Degustazione di caffè e bevande alcoliche
- Caratteristiche di gusto e metodi di produzione
- Abbinamento di cibo e bevande

ABILITÀ

- Essere in grado di allestire il bancone e la sala bar;
- Essere in grado di effettuare il servizio bar ;
- Essere in grado di preparare il servizio bar;
- Accogliere il cliente, rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione;
- Effettuare le operazioni di preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature;
- Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di porzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;

Livello di accesso Qualifica professionale**Durata** 150 h**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno

Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**