

PERCORSO BREVE TECNICO/PROFESSIONALE

Barista Barman

OBIETTIVI

Il Corso di Barista Barman è progettato per formare figure professionali competenti nel settore della somministrazione e preparazione di bevande calde e fredde, cocktail, aperitivi e prodotti da caffetteria.

L'obiettivo è fornire ai partecipanti le conoscenze teoriche e le abilità pratiche necessarie per operare con professionalità all'interno di bar, locali e strutture ristorative, favorendo l'inserimento o la riqualificazione nel mondo del lavoro nel settore bar e ristorazione.

MODULI

Tecniche di miscelazione e preparazione cocktail – American Bartending System

- Tecniche di miscelazione e costruzione del drink
- Introduzione al ruolo del bartender e approccio American Bartending System
- Tecniche di miscelazione: free pour, shaken, stirred, built, layering
- Costruzione dei drink: ricette standard, sequenze operative, ordine di lavoro
- Strumenti e attrezzature del bar
- Utilizzo e manutenzione di shaker, mixing glass, bar spoon, strainer
- Pulizia e sanificazione degli strumenti da lavoro
- Preparazione Cocktail IBA
- Ricette e preparazione dei cocktail da aperitivo e long drink
- Presentazione e decorazione dei drink
- Normativa igienico-sanitaria
- Procedure di igiene e sicurezza nella preparazione e somministrazione
- Gestione corretta degli ingredienti e pulizia della postazione

Tecniche di caffetteria e gestione attrezzature

- Caffetteria professionale
- Tipologie di caffè e loro caratteristiche
- Utilizzo e regolazione della macchina del caffè e del macinadosatore
- Tecniche di estrazione dell'espresso e manutenzione ordinaria delle attrezzature
- Montaggio latte
- Tecniche di montatura del latte (classico e vegetale)
- Pulizia e cura degli strumenti per la montatura
- Organizzazione postazione bar
- Preparazione e gestione efficiente del banco caffetteria
- Igiene e sanificazione della postazione e degli utensili
- Servizio al cliente e gestione dei tempi in momenti di alta affluenza
- Abbinamenti e prodotti complementari

- Prodotti da bar per la colazione e snack veloci
- Tecniche di presentazione delle bevande e degli accompagnamenti

Comunicazione con il cliente, gestione del servizio bar e sbocchi professionali

- Comunicazione nel contesto bar
- Tecniche di comunicazione verbale e non verbale
- Gestione della relazione con il cliente, anche in situazioni difficili
- L'importanza dell'ascolto attivo e della personalizzazione del servizio
- Gestione del servizio
- Presentazione del prodotto: modalità, linguaggio, attenzione ai dettagli
- Dinamiche del lavoro in team e collaborazione tra ruoli
- Organizzazione dei tempi e flusso di lavoro durante il servizio
- Sbocchi professionali e orientamento al lavoro
- Le principali figure professionali nel settore bar/ristorazione
- Come leggere un annuncio e prepararsi a un colloquio
- Valorizzare le competenze acquisite per l'inserimento lavorativo

Sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro

- Principi fondamentali del sistema sulla sicurezza alimentare
- Identificazione dei pericoli alimentari
- Classificazione dei pericoli: biologici (batteri, virus), chimici (contaminanti chimici) e fisici (oggetti estranei, contaminazione da metalli).
- Tecniche per identificare i pericoli durante le fasi di produzione, preparazione e conservazione degli alimenti.
- Valutazione del rischio associato ai vari tipi di pericoli.
- Punti critici di controllo e gestione

Livello di accesso Diploma/Qualifica professionale

Durata 74 h

Modalità di svolgimento Aula



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