

Corso Barman

Il corso Barman è perfetto per chi vuole iniziare la propria carriera da bartender, ma anche per chi ha già esperienza sul campo ma vuole migliorare le proprie skills! Metodi innovativi, organizzazione e tanta pratica sono gli ingredienti fondamentali che caratterizzano il corso e lo rendono altamente qualificante.

PROGRAMMA

- Miscelazione di cocktail tradizionali e di cocktail vintage;
- preparazione dei drink a base di tè;
- conoscenza delle materie prime utilizzate in miscelazione come distillati, liquori, vermouth e bitter;
- calcolo del cost analysis delle bevande, realizzazione di menu di cocktail e creazione di nuove ricette;
- intaglio frutta da decorazione;
- caffetteria tradizionale e avanzata a livello professionale e decorativo (anche nota come Latte Art e Coffee Art).

FREQUENZA

200 ore

100 ore di teoria e 100 ore di pratica

Il calendario delle lezioni sarà pianificato ad avvio corso

SEDE

Fondazione Le Costantine

Maglie – Via E. Sticchi 47/a

CERTIFICAZIONI

Attestato di frequenza

certificato di natura privata rilasciato da Fondazione Le Costantine

Attestato di frequenza (H.A.C.C.P.)

documento attestante il superamento dell'esame relativo alle normative igieniche sanitarie, obbligatorio per la somministrazione delle bevande

