Bartending Academy

SHAKE YOUR FUTURE WITH lecostantine fondazione

Bartender, artigiani, imprenditori dell'ospitalità

Dalla sinergia tra Fondazione Le Costantine e Federazione Baristi Italiani nasce La prima scuola in Puglia accreditata FBI: un percorso formativo che accompagna gli studenti dalle basi del bartending fino alla specializzazione professionale, unendo cultura del territorio, tecnica contemporanea e standard internazionali.

Grazie alla consocenza del territorio e del mercato del lavoro di Fondazione Le Costantine, attiva nella formazione professionale da più di vent'anni, l'accademia ha l'obiettivo di formare figure complete, capaci di coniugare competenze tecniche, relazione con il cliente, conoscenza del prodotto e capacità di gestione. Il punto d'arrivo di queste figure professionali non è esclusivamente il bar: formiamo professionisti pronti a lavorare in hotel e resort, ristorazione, eventi, locali internazionalie in grado di avviare attività imprenditoriali autonome sia nell'hospitality che nella produzione di distillati.

180 ore di formazione

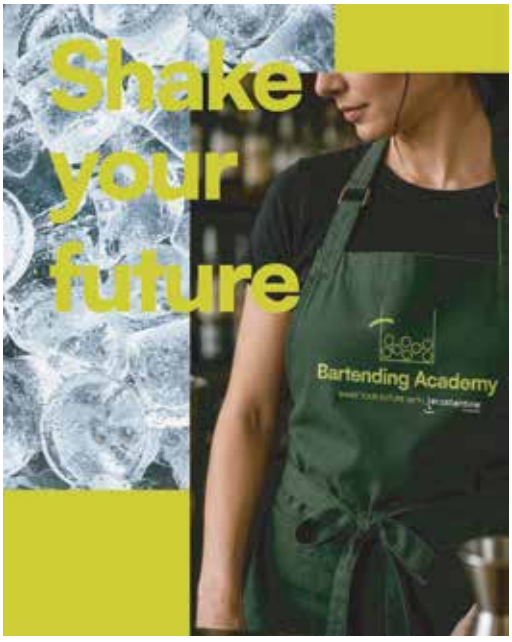
Percorso completo dalla formazione base alla specializzazione professionale

5 aree didattiche

Abilitazioni, miscelazione, analisi sensoriale, marketing e management

Certificazione FBI

Formazione spendibile in Italia, Europa e nelle principali destinazioni turistiche



Cosa imparerai?

Abilitazioni, Normative e Sicurezza

- Igiene e Sicurezza sul Lavoro (HACCP Internazionale e Sanificazione)
- Norme Comportamentali ed Etica Professionale
- Normative sul Controllo, Accatastamento e Gestione dei Liquori

Miscelazione e Mixology Avanzata Territoriale

- Merceologia dei Distillati, Liquori e Fermentati
- Tecnica Jigger, Free Pouring & Nozioni di Flair nel Metodo Classico
- Cocktails I.B.A. e Ricettario Internazionale
- Mixology Avanzata e Tecnica di Banco Classica
- Interpretation & Signature Drink: creazione di ricette e valorizzazione dei prodotti del territorio

Analisi Sensoriale, Foraging e Botanica Territoriale

- Principi di Degustazione Organolettica e Analisi Sensoriale
- Riconoscimento e Foraging delle Erbe Spontanee Locali sul campo
- Studio di Radici, Baccelli, Foglie e Fiori del Salento e della Puglia
- Produzione Artigianale di Bitter, Amari, Cordiali e Liquori a Km 0
- Modulo Intensivo di Raccolta Botanica e Teoria Applicata sul Campo
- Sessioni outdoor guidate da Elia Calò per l'identificazione, la classificazione e la raccolta sostenibile delle erbe spontanee locali.
- Selezione e lavorazione della materia prima fresca per estrazioni immediate (amari, liquori, cordiali) e per il successivo utilizzo in alambicco.

Tecniche di Laboratorio al Bar e Gestione degli Ingredienti

- L'Importanza della Diluizione e del Solvente: Fisica e Dinamica di Acqua e Ghiaccio nel Drink
- La Gestione dell'Acidità: Uso Pratico degli Acidi (Citrico, Malico, Tartarico)
- Misurazione e Controllo Tecnico: Monitoraggio del Grado Brix e del pH per la Corretta Conservazione di Sciroppi, Premix e Cordiali
- Attrezzature di Laboratorio: Impiego dell'Imbuto Separatore (Separazione di Fasi e Fat-Washing), Filtrazione ad Alta Efficienza e Sistemi di Macerazione Meccanica

Distillazione Artigianale e Dalle Botaniche al Bicchiere

- Sessioni pratiche sul campo in distilleria artigianale
- Creazione e distillazione dal vivo in alambicco del Gin Territoriale e di altri prodotti artigianali partendo dalle botaniche fresche raccolte sul campo
- Tecniche di Distillazione, Gestione del Calore, Taglio di Teste, Cuore e Code e Riduzione di Grado

Marketing, Narrazione del Territorio e Management

- Accoglienza del Cliente e Comunicazione Efficace
- Narrazione del Territorio: Costruire e Raccontare la Puglia al Cliente
- Gestione Economica del Banco Bar, Food & Beverage Cost e Pricing
- Promozione di Eventi Beverage e Menu Engineering

Percorsi

Percorso base
Protocollo 1

Lo studente acquisisce le fondamenta della professione nel pieno rispetto del disciplinare FBI: igiene, sanificazione e sicurezza, postura ed ergonomia della bar station, accoglienza del cliente, padronanza assoluta del Jigger e del Free Pouring, merceologia internazionale e miscelazione classica I.B.A.

Durata: 60 ore
Investimento: € 650,00

Percorso avanzato
Protocollo 2

Lo studente diventa in grado di evolvere il metodo federale integrando le tecniche avanzate di miscelazione e gestione del banco, la ricerca delle botaniche mediante foraging ed estrazioni artigianali sul campo, e lo studio applicato degli ingredienti.

Durata: 120 ore
Investimento: € 950,00

Percorso completo
Protocollo 1 + Protocollo 2

Dopo aver acquisito tutte le competenze di base, lo studente vive in prima persona il processo artigianale, dal foraging per il riconoscimento e la raccolta delle botaniche spontanee alla lavorazione in distilleria.

Durata: 180 ore
Investimento: € 1500,00

Programma completo

MODULO 1
ARTE DEL BANCONE, ERGONOMIA E STILE FBI

1.1 Lo standard federazione baristi italiani (fbi) e l'etica professionale
1.2 Vivere il banco bar: postura, ergonomia, organizzazione della station e presenza di spirito
1.3 Padronanza dei versaggi: jigger classico, free pouring e nozioni di flair nel metodo classico (precisione, armonia e velocità)
1.4 Igiene, gestione e cura del laboratorio (haccp internazionale e sanificazione)

MODULO 2
BILANCIAMENTO PRATICO: DILUIZIONE, ZUCCHERI ED ACIDITÀ

2.1 L'importanza della diluizione e del solvente: acqua e ghiaccio nel drink
2.2 La gestione dell'acidità: uso pratico degli acidi (citrico, malico, tartarico) per sostituire o esaltare il cibo/agrume
2.3 Misurazione del grado brix e del ph: creare sciroppi classici, premix e cordiali stabili e ripetibili
2.4 Tecniche e strumenti di laboratorio al bar: imbuto separatore (fat-washing e decantazione), filtrazione meccanica ad alta efficienza e macerazione

MODULO 3
BOTANICA E FORAGING PUGLIESE

3.1 Foraging consapevole e sostenibile nel territorio pugliese
3.2 Schede botaniche locali: baccelli, foglie, radici e fiori del salento e della puglia
3.3 Profilazione organolettica ed estrazione aromatica immediata della materia prima fresca
3.4 Pulizia, conservazione ed essiccazione delle botaniche
3.5 Modulo intensivo di raccolta botanica sul campo: uscite outdoor per la ricerca, il riconoscimento e la lavorazione delle piante destinate alle preparazioni home-made e alla successiva distillazione.

MODULO 4
PREPARAZIONI ARTIGIANALI E REINTERPRETAZIONE DEI CLASSICI

4.1 La produzione artigianale: sciroppi speziati, premix, cordiali e tinture
4.2 Struttura del vermouth e dei grandi classici: vino base, fortificazione e aromatizzazione
4.3 Creazione di bitter, amari e liquori della tradizione pugliese
4.4 Clarificazioni semplici: milk washing e uso dei filtri da laboratorio

MODULO 5
SPERIENZA PRATICA IN DISTILLERIA: DAL CAMPO ALL'ALAMBICCO

5.1 Dalla pianta alla bottiglia: anatomia, funzionamento e struttura dell'alambicco
5.2 Caricamento dell'alcol base e bilanciamento delle botaniche pugliesi appena raccolte
5.3 La pratica della distillazione dal vivo: conduzione della cotta, taglio delle teste, cuore e code e riduzione di grado
5.4 Creazione di gin territoriali e altri distillati: degustazione e analisi organolettica del prodotto finito

MODULO 6
MARKETING DEL DRINK, NARRAZIONE DEL TERRITORIO ED ECONOMIA DEL BAR

6.1 Narrazione e storytelling: costruire e raccontare la puglia al cliente
6.2 Food & beverage cost e calcolo del prezzo d'incasso sugli home-made
6.3 Creazione e ingegneria della carta dei cocktail (menu engineering)

Bartending Academy
SHAKE YOUR FUTURE WITH lecostantine

in collaborazione con

FEDERAZIONE BARISTI ITALIANI
QUALITÀ ITALIANA

Fondazione Le Costantine - Via E. Sticchi 47/a - Maglie 0836 230041 / 334 682 9628
www.formazionelecostantine.eu INFO E ISCRIZIONI didattica@lecostantine.eu