



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

### DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso, destinato a coloro che già operano nel settore ma anche a chi si avvicina per la prima volta al mondo della ristorazione, fornirà gli strumenti teorici e pratici per lavorare in modo professionale come bartender.

Al termine gli allievi conosceranno i principali metodi di lavoro all'interno di un bar per il corretto servizio delle bevande e della miscelazione, fino ad arrivare alle principali preparazioni di caffetteria e cocktails.

### TEMATICHE

- La figura del barman e la sua professionalità;
- Il banco da bar, attrezzature e bicchieri;
- Caffè e cappuccini, caffè speciali;
- I surrogati del caffè, the, tisane e infusi;
- I cocktails: struttura, classificazione e mise en place di un banco bar;
- Tecniche di preparazione e prove tecniche;
- Distillati ed accenni di enologia ed analisi sensoriale del vino.

### AGEVOLAZIONI

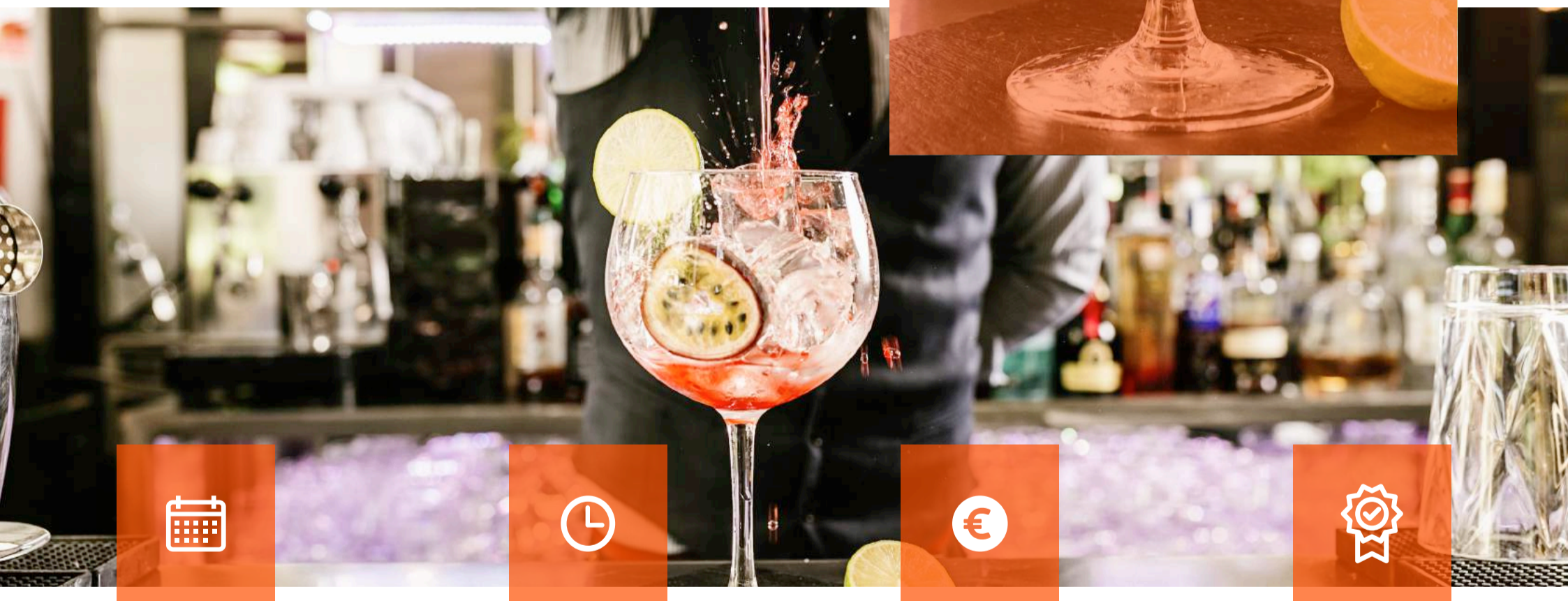
POSSIBILE GRATUITÀ se il corsista è in possesso dei requisiti previsti dalle misure di politica attiva del lavoro (Doti Regionali).

Il costo del corso comprende la certificazione delle competenze, l'attestato HACCP e le dispense.

Il corso si terrà nel nuovo laboratorio di sala e bar.



# CORSO DI BARMAN



INIZIO LEZIONI

**04** NOVEMBRE  
2019



50 ORE

Lunedì  
19:00 - 22:00



€ 400,00

La certificazione delle competenze, l'attestato HACCP e le dispense sono inclusi.



CERTIFICATO  
DI COMPETENZE  
ATTESTATO HACCP

**SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO**

Via Caravaggio, 50 - 24047 Treviglio (BG)

Per info e iscrizioni: Tel. 0363 19 25 677 | [cfp.treviglio@abf.eu](mailto:cfp.treviglio@abf.eu)



@cfpTreviglio

[www.abf.eu](http://www.abf.eu)