



S.B.L. WORK ACADEMY BARMAN SCHOOL

CORSO BARMAN 360° (COCKTAIL-CAFFETTERIA
LATTE ART BASIC)

I° CENTRO DI FORMAZIONE IN ITALIA
SPECIALIZZATO SULL' HOTELLERIE

I° CENTRO DI FORMAZIONE REGIONE VENETO
2017/18/19/20



Corso Silvio Trentin 56
San Donà di Piave, (VE)
30027



3477247460



simonsbarline@gmail.com



WWW.Simonsbarline.it





CARATTERISTICHE DEL CORSO

CORSO INTENSIVO

- Livello Base;
- Durata 25 ore;
- Totale 25 Ore di Lezione.

REQUISITI:

Nessun requisito richiesto.

Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono acquisire delle competenze nel mondo del Bartending, più precisamente nella mixology e caffetteria a 360°; potendo contare su docenti qualificati e disponibilissimi!

Il corso intensivo è concepito per tutte quelle persone che intendono avvicinarsi per la prima volta al mondo dei bartender, o a chi già esercita e crede in una crescita professionale.

La formazione prevede l'analisi e lo studio mirato di tutte quelle componenti fondamentali che aiuteranno l'aspirante Barman ad avere un primo importante approccio con il mondo della Mixology. Esamineremo le due diverse metodologie di lavoro, o scuole di pensiero ad oggi utilizzate per l'organizzazione generale di un American Bar:

Scuola Europea o stile (Classic Luxury/Japanese style)

Scuola Americana o (American Bartending)

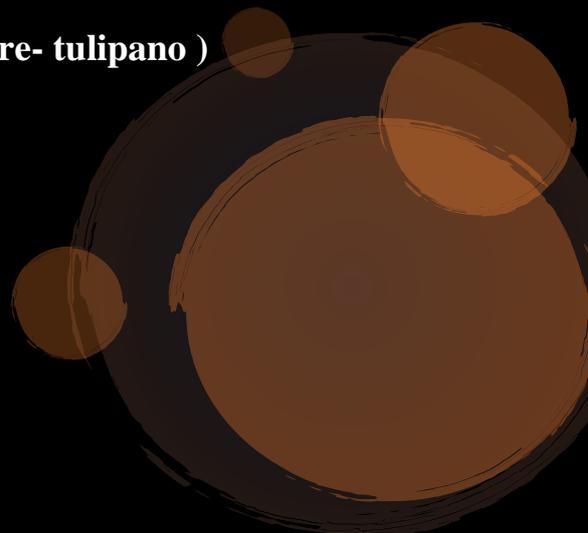


IL CORSO SI RIVOLGE A:

-Tutti coloro che intendono avvicinarsi per la prima volta al mondo del bar, o a chi già possiede delle basi e crede in una crescita professionale.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA PARTE RELATIVA ALLA CAFFETTERIA:

- **Conosciamo le attrezzature relative alla caffetteria**
- Manutenzione attrezzature**
- **Le origine del caffè e la realizzazione delle miscele**
- Realizzazione espresso Italiano Codificato**
- Montaggio crema di latte e caratteristiche del latte da cappuccino**
- Realizzazione cappuccino Italiano codificato**
- Tecniche decorative latte art basic (foglia- cuore- tulipano)**
- Tecniche decorative topping**





Eleonora Donadel ph

PARTE RELATIVA ALLA MISCELAZIONE:

- Distinzione tra i 3 stili (Classic, Japanese e American) cercando di capire quale per voi sia il più adatto e il più redditizio;
 - Utilizzo della terminologia ed i ferri del mestiere
 - Organizzazione del Teamwork, calling order e perfect service
- Capacità di leggere qualsiasi tipo di ricetta a comprendere e trasformare le unità di misura e realizzare cocktails di ogni genere
 - La figura del Barman
- I ferri del mestiere sia per la Classic Luxury sia per Japanese style e l'American Bartending
 - Le unità di misura
 - I cocktails mondiali I.B.A.
 - Distillati e liquori
 - Le famiglie dei cocktails
- Realizzazione pratica cocktails pre/after dinner e long drinks
 - Organizzazione della Work Station
 - Tecniche di jiggering e Free pouring
 - Working flair basic



-N. 6 tecniche di Miscelazione

-Ricette Cocktails American Bartending

- Tecniche di marketing

OGNI CORSISTA RICEVERÀ:

– N.1 Manuale S.B.L. Work Academy, completo di spiegazioni e illustrazioni di tutti gli argomenti trattati, sia di caffetteria che miscelazione, le ricette cocktails I.B.A. & ricettario American style ; la innovativa App SBL da scaricare nel proprio Cellulare Ricca di contenuti e cocktails.

FINE CORSO:

– A SEGUITO DI UN ESAME SCRITTO/PRATICO, VERRA' RILASCIATA UN ATTESTATO DI CERTIFICAZIONE ASPIRANTE BARMAN

DOVE E QUANDO SI SVOLGERA' IL CORSO:

Si svolgerà nei giorni 31- GENNAIO 1-2-3-4 FEBBRAIO 2022, inizio lezioni ore 18:00 fine ore 23:00; presso la sede della S.B.L. Work Academy situata in Corso Silvio Trentin 56, 30027 San Dona' di Piave VE.

Il costo totale del corso, compreso di materiale didattico < Manuale del Barman >, e qualsiasi genere di prodotto da miscelazione che andremo ad utilizzare durante le prove pratiche è di euro 580,00 I.V.A. Inclusa, da considerare che le nostre lezioni sono suddivise in 70% pratica il restante 30% teoria.

Al termine del quinto giorno, è previsto un esame teorico-pratico, per comprendere e verificare il livello di apprendimento del corsista. Il superamento prevede il rilascio di un attestato di frequenza con la certificazione sulle competenze acquisite e valide su tutto il territorio Nazionale ed Internazionale.

Nel caso in cui il risultato dell'esame non si dovesse concludere in maniera positiva, il corsista ha diritto a partecipare "gratuitamente" al prossimo corso di 1° livello, secondo il programma della S.B.L. Work Academy.

COME PRENOTARE IL CORSO:

Per iscriversi, inviare un semplice sms al num. 347 7247460 , (NO WhatsApp), con i propri dati, Nome, Cognome, Citta di residenza, e la scritta partecipo al corso del 31 GENNAIO;

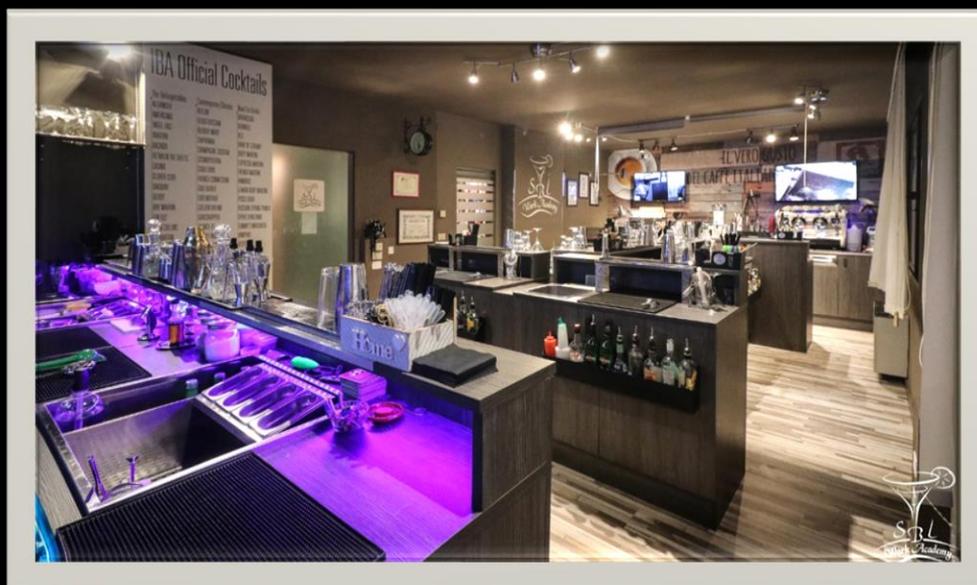
ricevera' un sms di conferma della sua prenotazione. Due giorni prima dell'inizio delle lezioni, sara' contattato/a per ricordarle l'appuntamento.

La Simon's non richiede alcun anticipo, il saldo del corso verrà effettuato il primo giorno di lezione, per questo chiediamo gentilmente ai nostri corsisti, di avvisarci nel caso in cui non fosse più possibile partecipare al corso, anche tramite sms, di modo tale che altre persone possano usufruire dei nostri servizi, considerato che l'iscrizione è aperta ad un numero limitato di aspiranti barman.



P.S. Considerate le restrizioni dovute al contenimento del Covid 19, la S.B.L. ha deciso di limitare gli ingressi in aula a 6 persone, per garantire gli spazi minimi consentiti dalla legge.

La S.B.L. Work Academy, da la possibilità ai propri ex corsisti di partecipare **GRATUITAMENTE** al programma Scuola Aperta, che consiste nell'incontrarsi 2 volte al mese, presso la nostra scuola, per approfondire temi non chiari riguardanti tutti i punti di Miscelazione o Caffeetteria Latte art visti nei corsi precedentemente fatti dai corsisti.



www.simonsbarline.it