



# MASTER BARMAN

corso di 120 ore  
+  
1 mese di stage  
retribuito

**CORSO COMPLETO**  
Cocktails, Caffetteria,  
Latte Art, Visite Formative  
e molto altro...

Via la Pira 19/8 - San Donà di Piave

# OBIETTIVI



The Master Barman ha l'obiettivo di fornire un'accurata specializzazione tecnica, attraverso un percorso che tiene conto sia degli elementi di innovazione presenti nel nostro settore, sia delle esigenze richieste nel mondo del lavoro.

**PROFESSIONALITÀ  
OPPORTUNITÀ  
COMPETENZA**

Il corso mira nello sviluppo e nella crescita di figure professionali e qualificate, insegnando oltre alle competenze specifiche per il settore Beverage, anche le nozioni basi per la gestione aziendale. Il nuovo corso della SBL Work Academy è un vero e proprio tirocinio formativo che si svolgerà presso rinomate strutture aziendali e realtà turistiche di spessore. Solo tre aggettivi per descrivere al meglio il nuovo corso:

## ● PROFESSIONALITÀ

Data dall'affiancamento di veri esperti, da molti anni nel settore, ti darà la possibilità di crescere e realizzarti in quest'arte. Grazie alla loro esperienza sapranno metterti nelle condizioni di imparare al meglio le tecniche, i modi e le strategie migliori.

## ● OPPORTUNITÀ

Il corso è in grado di farti vivere un'esperienza leader nel settore turistico in Italia ed Europa, grazie anche alla presenza della SBL da oltre 10 anni nelle migliori strutture.

## ● COMPETENZA

Grazie al nostro insegnamento acquisisci tutto ciò che le aziende richiedono. Competenza è saper soddisfare al meglio le esigenze del cliente.



# INIZIO DEL CORSO

Dal 6 Febbraio al 31 Marzo 2023

Un'esperienza unica, dove in solo 120 ore ripartite in circa 6 settimane riuscirà a trasmetterti ABILITÀ, CAPACITÀ, SERIETÀ. Orario serale o dal Lunedì al Venerdì.

Un complesso di qualità solide ed innovative con lo scopo di creare un percorso formativo di crescita su misura per te, sviluppate in 6 modelli formativi diversi.



## IL PROGRAMMA

### ● CAFFETTERIA: MODULO 1 (20 ORE)

Attrezzature relative alla caffetteria manutenzione attrezzature le origini, la tostatura del caffè e la realizzazione delle miscele macinatura e dosatura realizzazione espresso italiano codificato esame organolettica dell'espresso macchina del caffè e macinino montaggio crema di latte e caratteristiche del latte da cappuccino realizzazione cappuccino italiano codificato le 5 M del caffè, e le 5 L del cappuccino tecniche decorative latte art basic tecniche decorative topping.

### ● CAFFETTERIA: MODULO 2

Tecniche latte art avanzate Realizzazione di un intero menù da caffetteria: caffè frappati, cappuccini freddi, caffè shakerati, caffè speciali e cocktail al caffè. Organizzazione della caffetteria per le colazioni d'Hotel.

### ● BREAKFAST IN HOTEL: MODULO 1 (8 ORE)

Creazione del buffet delle colazioni con tutte le preparazioni create senza l'ausilio della cucina.



# IL PROGRAMMA

## ● MISCELAZIONE: MODULO 1 (48 ORE)

Distinzione tra i due stili: Classic e American.

Utilizzo della terminologia ed i ferri del mestiere.

La figura del barman.

Le unità di misura: i nuovi 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.

Free pouring. Sei tecniche di preparazione.

Ricette cocktails.

American Bartending.

Sistema di studio da noi brevettato (Strong learning), ottimi risultati in brevissimo tempo.

Simulazioni lavorative reali di preparazione cocktail in situazioni di stress con luce soffusa e musica.

## ● MISCELAZIONE: MODULO 2

Preparazioni home made: zuccheri, sciroppi, bitters.

La cultura tiki e i cocktail di successo.

Fluidità nei movimenti di preparazione: impariamo ad utilizzare i nuovi attrezzi da lavoro (tools).

Ripasso delle tecniche, con inserimento di nuove (scenografiche).

L'importanza del ghiaccio.

Decorazioni nuove e low cost.

Studio dei cocktail con simulazione reale di stress, ideato dalla S.B.L.

Degustazione cieca distillati e successivi abbinamenti home made (zuccheri-sciroppi-distillati).

Puree tropicali. Cocktail in gelatina. Centrifughe ed estratti.



# IL PROGRAMMA

## ● IL VINO (10 ORE)

La vite e l'uva.

I fattori che concorrono alla produzione del vino.

I sistemi di vinificazione e la fermentazione.

Le classificazioni del vino.

Servizio del vino.

Esame gusto-olfattivo.

I bicchieri per il servizio del vino.

Come consigliare e vendere un vino.

## ● CREAZIONE MENÙ: (4 ORE)

L'importanza di un menu cartaceo e digitale e le strategie di marketing nella ristorazione .

## ● LINGUA TEDESCA: (15 ORE)

Linguaggio attinente alla ristorazione e rapporto con i clienti.

Bon ton e regole di servizio.

## ● VISITE FORMATIVE: (15 ORE)

Torrefazioni (Dama Caffè Conegliano).

Cantine (Valdobbiadene Bisol, Luigino Benotto).

Distillerie Bonaventura Maschio.



# I PARTECIPANTI

---

## ● IL CORSO È APERTO:

A tutti coloro che vogliono entrare in questo mondo, creandosi un nuovo futuro professionale.

Per chi proviene da un'esperienza di scuola alberghiera e vuole migliorare le proprie conoscenze.

Per chi già lavora nel settore ma non ha avuto un buon percorso formativo e vuole una specializzazione superiore.

# SETTIMANE

---

## ● INIZIO CORSO 6 FEBBRAIO 2023

● DAL 6 AL 10 FEBBRAIO DALLE 18 ALLE 22

● DAL 13 AL 17 FEBBRAIO DALLE 18 ALLE 22

● DAL 23 AL 24 FEBBRAIO DALLE 18 ALLE 22

● DAL 27 FEBBRAIO AL 3 MARZO DALLE 18 ALLE 22

● DAL 6 AL 10 MARZO DALLE 18 ALLE 22

● DAL 13 AL 17 MARZO DALLE 18 ALLE 22

● DAL 27 AL 31 MARZO DALLE 18 ALLE 22

● DURATA 120H

# COSTO COMPLESSIVO DEL CORSO

---

## ● COMPRESIVO DI:

1) Visite guidate ed approfondimenti

2) Uso delle attrezzature

3) Materiale di consumo

4) Materiale didattico

● Stage in una delle nostre aziende completamente retribuito

● EURO 1900 IVA INCLUSA

P.S.

Se hai già frequentato un primo livello della S.B.L. Work Academy, l'intero importo pagato ti verrà scontato dal prezzo del Corso Master Barman!

# PRENOTAZIONE

---

● TEL: 338 681 7153

● MAIL: [simonsbarline@gmail.com](mailto:simonsbarline@gmail.com)

● Per iscriversi, inviare un sms al 338 681 7153 con i propri dati, nome, cognome, città di residenza, e la scritta "partecipo al corso master barman in data (scegliere una delle date proposte)".

Riceverà un sms di conferma della sua prenotazione; due giorni prima dell'inizio delle lezioni, sarà contattato/a per ricordarle l'appuntamento.

Il pagamento verrà effettuato il primo giorno di lezione.

