

Sezione 1 - BARMAN - BARTENDER

Durata (in ore)

200

Ore in aula

200

Ore in laboratorio

0

Settore

turismo alberghiero e ristorazione

Ambito

Antichi mestieri e artigianato artistico

Descrizione Ambito

Quello del barman è un lavoro che si lega alla tradizione coniugandolo con le attuali esigenze del mercato, dando l'occasione a disoccupati e inoccupati di inserirsi professionalmente nell'ambito dell'artigianato di qualità, nell'offerta di servizi al pubblico in grado di implementare e qualificare l'offerta di servizi in diverse tipologie di aziende del turismo e del divertimento, quali bar e caffetterie, pub e discopub, discoteche, cocktail bar, catering, villaggi turistici, grandi alberghi, navi da crociera.

Figura di Riferimento

BARMAN

Descrizione Figura

L'intervento formativo per Barman (classico e acrobatico free style) intende rispondere alla domanda di formazione di professionisti in grado di conoscere e gestire ogni aspetto del mondo dei cocktail, del caffè, del buon bere, orientandosi verso nuovi prodotti, nuove tecniche, nuove tendenze.

Apprendere il mestiere del barman/bartender consente di qualificare l'offerta di servizi in diverse tipologie di aziende del turismo e del divertimento, quali bar e caffetterie, pub e discopub, discoteche, cocktail bar, catering, villaggi turistici, grandi alberghi, navi da crociera.

Il barman/bartender, cioè la versione moderna del classico barista, offre la possibilità di qualificarsi in un profilo professionale destinato a intrattenere i clienti componendo cocktail sofisticati ed originali o servendo "un cappuccino artistico", oppure "facendo spettacolo" con una dimostrazione di freestyle professionale oggi più che mai richiesto.

La professione del barman, nonostante le opinioni e le prassi ricorrenti, non la si può improvvisare ed è necessaria un'adeguata preparazione, oltre che doti personali e dinamismo relazionale. L'obiettivo del corso è quello di formare i giovani nella conoscenza e preparazione dei drink originali nazionali e internazionali, fornendo le competenze di una professione in netta crescita in un'ottica di espansione turistica, con la possibilità di spendere subito, nel settore di lavoro di riferimento, quanto appreso nel percorso di formazione.

Obiettivi di apprendimento (Competenze in uscita)

- Organizzare efficacemente il banco-bar durante i diversi momenti della giornata: dalle colazioni agli aperitivi, ai cocktail, utilizzando gli 'attrezzi del mestiere', curando la mise en place, mostrando abilità e competenza nella proposta della caffetteria e orientandosi con autonomia nel grande universo delle bevande, dal vino ai liquori, dai distillati ai drink internazionali.
- Il flair bartending
- Il settore del beverage nella sua complessità e articolazione
- Le nuove tendenze del mercato, le esigenze del cliente,

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

U.F. 1. (DURATA ORE 70) LA PROFESSIONE DEL BARTENDER CONTENUTI FORMATIVI

- l'organizzazione del reparto bar: attrezzature ed utensili;
- la figura del barman: divisa, stile ed accoglienza del cliente;
- la caffetteria ed il servizio delle colazioni;
- le diverse tipologie di caffè;
- il tè: tecniche di servizio;
- gli snack ed i buffet;
- cocktail, frullati e sciroppi;
- tecniche di miscelazione;
- gli aperitivi, i bitter ed i vermouth;
- normative igienico/sanitarie: HACCP
- barista, barman, bartender: evoluzione della figura professionale ' l'American Bar e le altre tipologie di Bar
- i diversi metodi di lavoro: il metodo americano e quello classico. ' l'attrezzatura professionale
- le tecniche di versaggio: libero, controllato e veloce ' le unità di misura (centilitri e once)
- studio e realizzazione di cocktails 'classici' e drink
- Pre Dinner
- Popular cocktail
- Long Drink
- Cocktail internazionali
- After Dinner
- preparazione di decorazioni artistiche (intaglio di frutta e vegetali) ' le tecniche di vendita
- lo speed working (preparazione simultanea di più drink) ' le origini del flair (movimenti acrobatici di base)

U.F. 2 (DURATA ORE 60) MERCEOLOGIA ALIMENTARE

- ' Calcolo calorico e nutritivo degli alimenti;
- ' merceologia degli alimenti
- ' merceologia delle bevande: analcoliche, alcooliche (i distillati, i liquori, le birre, il vino);
- ' igiene della persona e divise di reparto;
- ' igiene dei locali e degli ambienti di servizio;
- ' le celle frigorifere: divisione alimenti e temperature;
- ' detersivi e detergenti;
- ' igiene delle attrezzature del banco bar e della sala;
- ' le cause di alterazione alimentare;
- ' la tossificazione, le fonti di contaminazione;

' tecnologie per la conservazione degli alimenti e delle bevande.

U.F. 3 (DURATA ORE 70) CAFFE' E TE', VINI, BIRRA, LIQUORI E DISTILLATI

Attestazione finale

Attestato di Frequenza con profitto

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

QUESITI A SCELTA MULTIPLA E A RISPOSTA SINGOLA.

' QUESITI A RISPOSTA BREVE

' COLLOQUI

' SIMULAZIONI OPERATIVE

Fabbisogno Occupazionale

Il Barman (classico e acrobatico free style) opera sia sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi, sia su quello della valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio in risposta, anche, ai nuovi orientamenti della domanda turistica e ai modelli di comportamento in materia di consumo e divertimento.

L'intervento formativo, finalizzato alla formazione di un Barman (classico e acrobatico free style) ha quindi l'obiettivo di far acquisire agli allievi:

- un più alto livello di formazione generale, con il potenziamento delle loro capacità di auto-organizzazione, di flessibilità e predisposizione al cambiamento, di gestione delle relazioni e di responsabilizzazione rispetto ai risultati, nonché della loro creatività'
- la capacità di inserirsi in ambienti lavorativi sempre più complessi che richiedono non l'applicazione, secondo rigidi schemi, di semplici abilità operative, ma interventi soggettivi basati sull'attivazione della propria personale professionalità.