

---

## **CORSI AREA RISTORAZIONE / PRODUZIONI ALIMENTARI**

### **BARISTA – BARMAN 1° LIVELLO**

#### **Tipologia**

Formazione permanente / continua

#### **Profilo professionale**

Il corso si rivolge a tutti coloro che intendono intraprendere la professione di barista/barman. Il barista si occupa della preparazione di caffè, cappuccini, bevande e piatti caldi e freddi da servire alla clientela sia al banco sia ai tavoli. Normalmente viene detto barman, invece, il professionista specializzato nelle miscele delle bevande o nelle preparazioni gastronomiche con un'approfondita conoscenza merceologica. Le sue mansioni dipendono dalle dimensioni del locale, dalla sua tipologia e dal personale impiegato. Può essere, quindi, semplicemente colui che sta al banco oppure colui che si occupa anche della cassa, del servizio ai tavoli, degli acquisti e del controllo delle forniture, dell'organizzazione del lavoro nelle varie fasi della giornata e della pulizia dei locali.

#### **Competenze richieste al barista/barman**

- effettuare il rifornimento delle forniture da bar
- effettuare il servizio bar
- effettuare l'allestimento del banco e della sala bar
- intrattenere il cliente
- preparare i servizi bar

#### **Requisiti di accesso al corso**

- 1) Aver compiuto il 18° anno di età alla data di iscrizione al corso
- 2) Assolvimento dell'obbligo scolastico

#### **Per gli stranieri** Oltre al punto 1)

- 3) Essere in possesso di regolare permesso di soggiorno o in attesa di rinnovo, documentato dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.
- 4) capacità di espressione e di comprensione orale e scritta della lingua italiana a un livello tale da consentire la partecipazione al percorso formativo. Tale conoscenza viene valutata da Cr.Forma tramite un test.

#### **Sede**

Via Cesari, 7 – **Cremona**

Il corso si svolge nel laboratorio di sala bar attrezzato di Cr.Forma con possibilità di verificare l'immediata applicabilità delle nozioni ricevute.

#### **Durata e articolazione**

60 ore

2 incontri settimanali dalle 14.30 alle 18.30

#### **Titolo rilasciato**

Attestato di competenze di barista.

Il rilascio dell'attestato è subordinato al superamento di una prova finale di accertamento delle competenze acquisite.

### **Costo**

€ 600,00 Esente Iva art. 10 comma 1 nr. 20 D.P.R. 633/72

Possibilità di rateizzazione del pagamento

### **Possibilità di impiego**

Il Barista può gestire un'attività in proprio oppure lavorare presso bar, caffè, locali gestiti da altri e in strutture turistico ricettive. Il Barman qualificato lavora in strutture di prestigio collegate per lo più con i settori del turismo: grandi alberghi, villaggi, navi da crociera, discoteche, american bar e serve una clientela selezionata.

### **Modalità di iscrizione**

Compilazione della scheda anagrafica completa di:

- fotocopia carta d'identità
- fotocopia del codice fiscale

### **Programma del corso**

#### **PARTE GENERALE**

Il mercato della ristorazione - Tipologie di bar – La figura del barman

L'ambiente di lavoro – la postazione del barman

I macchinari da bar e la loro corretta manutenzione (macchina del caffè, affettatrice, tostiera..)

Utensili per la preparazione delle bevande e utensili per la preparazione dei cibi

Caffetteria

Elementi di enologia e di gastronomia

I prodotti da bar – Modalità e strumenti di conservazione

Le tecniche di approvvigionamento dei materiali, predisposizione e controllo ordini, valutazione delle offerte

Tipologie di bevande - Vini, distillati, liquori

L'Oncia (Oz) Unità di Misura Internazionale, tecnica dei conteggi, meccaniche visive

Il Metodo "Free Pouring", tecniche di versaggio, misurazioni perfette in Once

Conoscenza dell'oncia tecnica dei conteggi, meccaniche visive

I drinks classici

Tecniche di miscelazione di cocktail creativi

Ricette per la preparazione di snack e menu rapidi

L'accoglienza della clientela

Elementi di psicologia e Tecniche di comunicazione

Tecniche di segmentazione della clientela

Tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche

Tecniche per servire cibi e bevande

Tecniche di riscossione del conto

Tecniche di allestimento dei banconi da bar

I prodotti per la pulizia dei locali

Normativa igienica dei prodotti alimentari - HACCP e autocontrollo: obiettivi e scopi

Abbigliamento e igiene personale - Il trattamento igienico dell'attrezzatura

#### **ESERCITAZIONI PRATICHE**

### **Per informazioni**

Cremona – Segreteria didattica – Tel. 0372/403454 – 452 - 449

E-mail: [servizilavorocremona@crforma.it](mailto:servizilavorocremona@crforma.it)