



NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta. L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 14:30 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:
 – Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
 – Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa.


CONSEGNA ATTESTATO

L'attestato di qualifica ufficiale perverrà in sede dopo un periodo di circa 6 mesi. In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

DOTAZIONI

- MATERIALE DIDATTICO • MATERIE PRIME E DI CONSUMO • ATTESTATO DI QUALIFICA • DIVISA COMPLETA PERSONALIZZATA
- Tessera FISAR e kit del Sommelier contenente:
 1 valigetta sommelier · 4 calici degustazione Rastal mod. Vinum · 1 Volume Il Sommelier - Manuale pratico
 · 1 Distintivo Fisar · 1 Levatappi Pulltap's · 1 Quaderno delle degustazioni · 1 Matita con gomma · 1 Blocknotes
 · 20 fogli · 1 tovaglietta plastificata per degustazione, · 1 confezione 20 frangini monouso, · 1 software Gran ripasso, il tutto personalizzato Fisar.



Chef Academy - Accademia Internazionale di Cucina e Pasticceria
 Piazza Clai, 19 • Via S. Vincenzo, 6/10/11/13 • Via dei Chiodaioli, 16 • Via degli Artieri, 9/11
 05100 - Terni (Umbria - Italy) - Tel. (+39) 0744.423118 - 331.8583556 
www.chefacademy.it - info@chefacademy.it




 REGIONE UMBRIA
 INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO

Chef
 Academy

CORSO
Barman

Qualificazione Legalmente Riconosciuta valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ex Decreto MLPS del 30/06/2015
 +
 Attestato Sommelier 1° livello FISAR
 +
 Attestato Corso Inglese
 Tecnico/Attestato Sicurezza/ Attestato HACCP

SCHEDA DEL CORSO

DURATA DEL CORSO

157 ore Laboratorio
+ **25** ore di Inglese Tecnico per addetti ai servizi Ristorativi
+ **320** ore di Stage in 2 mesi non obbligatorio per **502** ore complessive.

REQUISITI

Passione per la professione da Barman

COSTO DEL CORSO

€ 3.500 esente IVA
(l'IVA non viene applicata in virtù del riconoscimento pubblico del corso).

Modalità di pagamento:
€ 1.500 iscrizione
+ 2 rate da € 1.000

(Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate con finanziamento a tassi agevolati).

TIPOLOGIA DEI DESTINATARI

Il corso si propone di formare figure che siano in grado di gestire le problematiche legate alla gestione di un'attività professionale di barman. Diverse analisi e studi realizzati a diretto contatto con gli operatori del settore confermano la necessità di tali figure professionali per consentire lo sviluppo turistico locale a partire dalla formazione e dalla qualificazione delle risorse umane, dal know-how delle aziende e dai rapporti tra competenze e rafforzamento del sistema ristorativo-albergiero.

TIPO DI ATTESTATO RICONOSCIUTO

Qualificazione Professionale di "ADDETTO QUALIFICATO AL SERVIZIO BAR" valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015. Attestato riconosciuto di Sommlier 1° livello rilasciato dalla FISAR. Attestato HACCP. Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza e superamento degli esami previsti.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Esercitare la professione di addetto qualificato al servizio bar
- Pianificare l'offerta di bar, caffetteria e vini e definire le necessità di approvvigionamento
- Storia dell' American Bar e ruolo del Barman/Bartender
- Tecniche di dosaggio prodotti alcolici (OZ unità di misura internazionale)
- Utilizzo Tecnico dell'Attrezzatura da Bar
- Merceologia Tecnica e classificazione dei prodotti alcolici ed analcolici
- Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack
- Tecniche di preparazione Drink
- Drink Cost e gestione prodotti
- Cocktail I.B.A. (International Bartending Association) & Most Popular
- Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink complessi
- Free Pouring I Livello Misure Perfette
- Conoscere i distillati e saperli usare correttamente nelle preparazioni
- Tecniche base di Working Flair
- Miscelazione avanzata, trattamento delle birre, mescita
- Vini italiani ed internazionali con Degustazione
- Viticoltura, Vinificazione e Vini Speciali
- I distillati
- Abbinamento bicchieri e bevande
- Monitorare le scorte – bar e sala
- American Flair Bartender
- Le nuove frontiere: Cocktail Molecolare
- L'organizzazione del bar e del bancone
- Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
- Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione
- Decorazione di frutta e verdure
- Snack appetizer e Finger Food
- Sessioni di servizio con ospiti c/o la sala Ristorante della Chef Academy
- Corso di Inglese per la Ristorazione con docente Madrelingua realizzato presso il ns centro accreditato dall'organismo Internazionale GATEHOUSE

