



ANCI srl - Direzione generale: Via Orazio n. 3 – 00193 Roma

Tel. 06.99706945-46 Fax. 06.97254864 anpa.scuola@libero.it www.anpascuola.it

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

## CORSO DI FORMAZIONE PER BARMAN – BARISTA

Il **Corso di Formazione Professionale per Barista – Barman** organizzato dall'**ANPA** con il patrocinio dell'**AMIRA** (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi) mira a fornire ai partecipanti, secondo standard internazionali e di eccellenza, le giuste competenze tecniche ed operative necessarie per svolgere con professionalità ed efficienza tutte le mansioni legate al servizio di bar e caffetteria all'interno di strutture all'interno di aziende alberghiere, pubblici esercizi, bar, caffetterie, enoteche, pub, wine bar, discopub, pasticcerie etc. La professione di **Barista-Barman** può essere facilmente intrapresa da **giovani e meno giovani, uomini e donne, italiani e stranieri**, in possesso di diploma di scuola media inferiore, superiore e/o laurea e, se svolta con passione e dedizione, può consentire un rapido ingresso nel mondo del lavoro in un settore in continua espansione (come appunto quello relativo ai servizi di ristorazione) e che, a livello internazionale, non conosce crisi. Il **corso di formazione per Barista – Barman** organizzato dall'**ANPA** sarà strutturato su un totale di **48 ore** distribuite nell'arco di **1 mese e mezzo** con frequenza trisettimanale di **3 ore** a lezione, nella fascia oraria **15.30 - 18.30**, con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle aziende, un successivo periodo di **stage da 1 a 6 mesi** all'interno di locali pubblici, bar, pub, enoteche, wine bar, discopub, strutture alberghiere nazionali ed internazionali, villaggi turistici.

**OBIETTIVO:** Formare professionisti capaci di operare nel reparto bar di aziende nazionali ed internazionali attraverso una metodologia innovativa basata su una fase di formazione *full immersion* della durata di 48 ore distribuite nell'arco di 1 mese e mezzo, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi all'interno di strutture alberghiere e ristorative. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali alberghiere attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

### PROGRAMMA DIDATTICO

- **La figura del Barman:** La divisa, lo stile, il comportamento sul lavoro, la brigata del bar: gerarchie, ruoli e rapporti tra i singoli componenti. La comunicazione con il cliente, tecniche di accoglienza e gestione del reclamo.
- **L'organizzazione del reparto bar:** l'arredamento del bar, progettazione, organizzazione, attrezzature ed utensili, i bicchieri del bar, le diverse fasi di lavoro del bar, l'office e la sua funzione.
- **La caffetteria:** Il caffè e le sue varietà (robusta e arabica), i paesi produttori, le 5 "M", la macchina per l'espresso, il macinadosatore, le miscele, tecniche di manutenzione e pulizia della macchina da espresso, le attrezzature della caffetteria, diverse tecniche di preparazione del caffè, i vari tipi di caffè: espresso, caffè lungo, ristretto, macchiato, marocchino, mokaccino, schiumato, shekerato..., l'uso del latte in caffetteria: il cappuccino, il latte macchiato, tecniche di servizio del caffè al banco e al tavolo, i nervini (caffè, tè, matè, cacao, karkadè).
- **Il servizio delle prime colazioni:** l'attrezzatura per il servizio della prima colazione, l'allestimento della sala e dei tavoli a buffet, i prodotti del breakfast.
- **Gli snack ed i buffet:** Allestimento di un buffet, organizzazione del servizio, sandwiches, toast, tartine, canapes, le decorazioni da buffet.

- **I cocktails, i frullati e gli sciroppi:** Tecniche di preparazione di un cocktails e servizio, tecniche di miscelazione, setup, misure e grammature, i bicchieri da cocktails, classificazione americana dei drinks, gli aperitivi alcolici ed analcolici, bitter e vermouth, i frullati e gli sciroppi.
- **La birra:** tecniche di spillatura e degustazione.
- **Tecniche di miscelazione:** La scelta dei bicchieri, l'utensileria per la miscelazione, misure e grammature, classificazione americana dei drinks
- **Il vino e gli spumanti:** Il servizio del vino e degli spumanti, tecniche di degustazione ed assaggio, tecniche di abbinamento cibo-vino, la carta dei vini.
- **Normative igienico/sanitarie: HACCP**
- **Prevenzione e sicurezza sul lavoro**

**FASE PRATICA (STAGE):** Rappresenta la seconda parte formativa del corso ed anche la più stimolante per gli allievi. Per un periodo da 1 a 6 mesi, gli allievi potranno essere inseriti, previa disponibilità delle aziende, all'interno del reparto sala e bar di strutture alberghiere od extralberghiere in affiancamento a Maître e Barman professionisti e ad una vera e propria brigata di sala/bar. In questa fase della formazione sarà pertanto possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la prima fase di formazione, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di sala e bar, sulla base delle esperienze personali dei tutor e sulle esigenze dell'attività ristorativa dell'azienda ospitante. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.

<b>INIZIO CORSI</b>	Ogni mese
<b>DURATA</b>	Un mese e mezzo di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
<b>N° POSTI</b>	15
<b>FREQUENZA</b>	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
<b>ORARIO LEZIONI</b>	15.30 – 18.30
<b>COSTO</b>	1420,00 euro + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative
<b>STAGE</b>	Consentiti agli in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Ago 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 1 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
<b>RATEIZZAZIONE</b>	€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 733,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 129,00 l'una

Con il patrocinio e la collaborazione di:

