

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

CORSO DI SPECIALIZZAZIONE PER BARTENDER

Il corso di formazione specialistica per **Bartender** organizzato dall'**ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** si rivolge a chi già opera come barman all'interno di bar, wine/bar, pub, discoteche ed intende specializzarsi nelle tecniche di preparazione e miscelazione di cocktail, aperitivi e long drink internazionali e ad apprendere la corretta conoscenza merceologica degli alcolici e di tutti prodotti del bar necessari per la miscelazione. Il corso, totalmente pratico, si svolgerà utilizzando prodotti ed attrezzature professionali e sarà articolato in **15 o 30 ore** di formazione (a scelta del partecipante) articolati in **5 o 10 lezioni** di **3 ore** ciascuna.

PROGRAMMA DIDATTICO

- Barman e Bartender: evoluzione della figura professionale
- La gestione del reparto bar ed il setup
- Le attrezzature per la miscelazione e le nuove tecnologie
- Tecniche di miscelazione (ricette, dosaggio degli ingredienti e decorazioni)
- Produzione dell'alcol e legislazione
- Le nuove tendenze del beverage: il Flair ed il Freestyler

INIZIO CORSI	In qualunque momento a scelta del partecipante
DURATA	15 o 30 ore di formazione (a scelta del partecipante)
N° POSTI	Corso attivo solo in formula individuale
DESTINATARI	barman e personale di locali enogastronomici
FREQUENZA	Personalizzabile sulle esigenze del partecipante
ORARIO LEZIONI	15.30 – 18.30
COSTO	€ 1.000,00 + IVA 22% (corso di 15 ore) € 2.000,00 + IVA 22% (corso di 30 ore)