ICOOK
TASTE & SHARE

CORSO
Professione Barman

Vuoi diventare un Barman? Ecco il corso professionale intensivo pensato per chi si avvicina alla professione o vuole incrementare le proprie competenze:

un corso formativo completo che ti insegnerà tutto ciò che devi sapere: dalla caffetteria ai cocktail, dalla storia alle tecniche di versaggio.

OBIETTIVI:

Il Corso PROFESSIONE BARMAN è un corso di avviamento professionale intensivo pensato per chi si avvicina alla professione di BARMAN o necessità di affinare le proprie competenze acquisite sul campo per operare professionalmente in tutte le tipologie di locali.

DOCENTE FORMATORE:

Adamo Pittalis maitre, chef de rang, barman, nonchè consulente affermato per la ristorazione e la gestione di locali nazionali e internazionali. Adamo Pittalis si è formato con i migliori maestri e fa della ricerca e sperimentazione il suo punto di forza.

CONTENUTI:

- Strumenti del mestiere
- Caffetteria
- Merceologia
- Tecniche di Free Pouring
- Teoria del Cocktail
- Sistemi di conteggio
- Costruzione del Cocktail
- Exibition Flair
- Working Flair

22, 23, 28, 29, 30 Novembre e 5, 6 Dicembre 2019

dalle 14:00 alle 18:00 presso MISAKE' CESENA (Via Giordano Bruno, 128, 47521 Cesena FC)

Il corso prevede 30 ore di lezioni pratiche con degustazioni valutative in Bar attrezzato

Attestato di partecipazione rilasciato a fine corso

QUOTA DI PARTECIPAZIONE €350,00 CHE COMPRENDE:

- 30 ore di lezioni tecnico pratiche in bar attrezzato - degustazione valutativa finale
- kit didattico - partecipazione gratuita al laboratorio "la buona gestione dei pubblici esercizi" a cura di un esperto RI-GENERA, l'agenzia di consulenza per la gestione d'impresa.

Per info e iscrizioni: **Sergio Loggia Tel. 0547 639887**
coordinatore1@iscomcesena.it - www.iscomcesena.it