

CORSO PER BARMAN

Dati del Partecipante:

Nome e Cognome _____ Data di nascita _____

Luogo di Nascita _____ Residente a _____

Prov. _____ CAP _____ Via _____ n. _____

Codice Fiscale _____ e-mail _____

Dati dell'Azienda

Azienda _____ Indirizzo _____

Cap _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Cell. _____ Fax _____ P.I. _____

Sono interessato a frequentare il:

<u>CORSO</u>	<u>DURATA</u>	<u>PREZZO</u>
BARMAN	100 ORE	€ 600,00 (IVA esente)

Sede di svolgimento del Corso: Viale G. Bovio, 78 - Teramo

Il sottoscritto dichiara di possedere i seguenti requisiti: (barrare dove interessato)

- Avere un'età uguale o superiore a 18 anni;
 Aver assolto l'obbligo formativo;
 Conoscere la lingua italiana almeno a livello elementare (per stranieri).

Modalità di Pagamento:

€ 300,00 all'atto dell'iscrizione - le residue € 300,00 entro la fine del Corso.

La firma della presente Scheda di Iscrizione comporterà l'obbligo del pagamento integrale di quanto sopra indicato. In caso di recesso anticipato, che dovrà essere comunicato per iscritto, il corsista è tenuto a pagare il costo complessivo del corso proporzionato alle ore di docenza svolte fino a tale data. Se alla data del recesso saranno state svolte un numero di ore di docenza superiori al 50% della durata complessiva del corso non sarà più possibile recedere e il corsista sarà obbligato a pagare l'intera quota di iscrizione.

Il costo comprende la docenza ed il materiale didattico. La partecipazione all'esame finale ed il rilascio dell'Attestato di frequenza sono subordinati al pagamento integrale della quota di iscrizione. La partecipazione avrà come criterio di preferenza la "tempistica d'arrivo della presente scheda". I Corsi di Formazione sono a numero chiuso e si svolgeranno al raggiungimento del numero programmato. Sono ammesse il 30% di ore di assenze non giustificate; oltre tale limite il corsista sarà considerato dimissionario ma sarà tenuto ugualmente al pagamento integrale del corso.

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 Vi informiamo che i dati raccolti saranno conservati negli archivi cartacei ed informatici degli Enti organizzatori e verranno utilizzati per le finalità connesse con l'organizzazione, la realizzazione, la gestione amministrativa del corso in oggetto.

Data _____

 Timbro e Firma Azienda

COMPILARE E INVIARE VIA FAX ALLO 0861.220462

Programma Formativo		
Aree disciplinari (teoriche e pratiche)	Scaletta sintetica dei contenuti	Durata ore
Nozioni di legislazione sulla disciplina della professione di riferimento (Teorica)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definizione del profilo professionale e del settore di riferimento; 2. Regolamentazione nazionale della professione di riferimento; 	5 ore
Area igienico-sanitaria (Teorica)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nozioni di igiene e sicurezza degli alimenti; 2. Principi, tecniche e metodologie di conservazione degli alimenti; 3. Principi, tecniche e metodologie di preparazione; 4. Uso di strumenti e apparecchiature nel settore alimentare; 5. Principi e meccanismi specifici dell'HACCP. 	15 ore
Area tecnico-pratica Le basi della miscelazione (Teorica)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di mescita; 2. Il servizio; 3. La mise en place; 4. Gli attrezzi; 5. I bicchieri; 6. Lo shaker; 7. Il mixing-glass. 	12 ore
Area tecnico-pratica Le basi della miscelazione (Pratica)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prova pratica con impostazione delle tecniche di miscelazione. 	8 ore
Area tecnico-pratica Aperitivi e drinks (Teorica)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gli aperitivi; 2. I cocktails aperitivi; 3. Drinks alcoolici e poco alcoolici; 4. L'invenzione; 5. La presentazione; 6. Il dosaggio; 	10 ore
Area tecnico-pratica Aperitivi e drinks (Pratica)	Prova pratica con il mixing-glass.	10 ore
Area tecnico-pratica Alcoolici e analcolici (Teorica)	<ol style="list-style-type: none"> 1. I distillati; 2. I liquori; 3. Cocktails alcoolici con frutta; 4. Cocktails di fantasia; 5. I long drinks; 6. I pestati; 7. Gli after dinner; 8. Gli analcolici. 	12 ore
Area tecnico-pratica Alcoolici e analcolici (Pratica)	Prova pratica di preparazione alcoolici e analcolici.	8 ore
Area tecnico-pratica Cocktails (Teorica)	<ol style="list-style-type: none"> 1. I cocktails da aperitivo; 2. Proposte leggere: con o senza frutta; con spumante; grammature. 	6 ore
Area tecnico-pratica Cocktails (Pratica)	Prova pratica di realizzazione cocktails.	4 ore
Area tecnico-pratica Caffè e cappuccino (Teorica)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il caffè: origini e lavorazione; 2. La macchina dell'espresso; 3. Il macinino; 4. Manutenzione e pulizia delle attrezzature; 5. L'espresso; 6. Il cappuccino; 7. Le specialità al caffè. 	6 ore
Area tecnico-pratica Caffè e cappuccino (Pratica)	Prova pratica di realizzazione di caffè e cappuccini.	4 ore
Esame finale	Fuori monte ore corso	5 ore