

CORSO PROFESSIONALE PER BARISTI

Monte ore 50 circa

Il corso intensivo ha il compito di formare degli addetti al banco-bar (baristi) in grado di svolgere ed espletare con professionalità e competenza la propria mansione. Le attività prendono in esame i concetti fondamentali del sapere operare in un bar e si sviluppano per buona parte del monte ore totale in pratica laboratoriale. La finalità è quella di preparare futuri baristi in grado di effettuare un servizio e preparazione di caffetteria, cocktails e di snacks, oltre a possedere una solida conoscenza tecnica e culturale delle attrezzature e dei prodotti. Il corso ha infine l'intento di aprire una prospettiva lavorativa nell'ambito d'interesse presso le strutture affini quali bar, alberghi, ristoranti.

Contenuti del corso

- Storia e cultura del caffè, Tipologie di caffè
- Le aree geografiche, Metodi di produzione
- La figura del barman e del barista
- Tipologie di bar
- Nozioni di antinfortunistica
- La prevenzione degli infortuni, HACCP
- Attrezzature del bar, Cristalleria
- La caffetteria classica e tradizionale
- L'espresso
- Le 4 M
- Derivati dell'espresso, Montatura del latte
- Cioccolata calda
- Il tè e le tisane
- La carta del bar
- Caffetteria avanzata, Principi di latte art
- Coffee painting, La caffetteria miscelata
- La gestione e l'organizzazione del bar
- Piccoli snacks
- Le bevande miscelate
- Storia dei cocktails, I cocktails codificati I.B.A.
- I componenti che rendono armonico un cocktail
- Preparazione, servizio e degustazione di alcuni cocktails codificati

Diritti e doveri dei lavoratori temporanei (4 ore)

Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (4 ore)

Corso in fascia pomeridiana