

CORSO DI BARMAN

La figura professionale del barman/barlady può richiamare quella del **barista**, ma se ne differenzia in quanto il **barman è specializzato nella preparazione di cocktail e long drink** alcolici e analcolici: conosce e miscela i diversi tipi di cocktail, dai più comuni a quelli più ricercati, ne cura il gusto e la presentazione, crea e sperimenta lui stesso nuove combinazioni e si mantiene aggiornato sulle novità del settore. Per realizzare i *drink*, il barman deve conoscere **gli elementi che formano un cocktail** e saperli **mescolare in modo corretto**. Il lavoro del barman si svolge dietro al **bancone cocktail** (chiamato anche **cocktail workstation** o *cocktail station*) di **lounge bar, discoteche, pub, locali notturni**, ma anche di **ristoranti e hotel** dotati di **cocktail bar**. Il bancone è organizzato in modo tale da assicurare la presenza di tutti gli elementi che servono al barman o al **bartender** per preparare i cocktail in tempi rapidi: *blender, mixer, shaker, soda gun, speed rack* con le bottiglie che vengono usate più di frequente, liquori, bevande alcoliche e analcoliche, succhi, ghiaccio, guarnizioni e decorazioni, bicchieri e cannuce. Un aspetto importante della professione è la **presenza scenica**: i barman professionisti hanno la capacità realizzare i cocktail con gesti tecnici estremamente **rapidi e coreografici**. In particolare, la **spettacolarizzazione della tecnica di lavoro del barman**, utilizzando bicchieri e bottiglie con **movimenti acrobatici** simili a quelle dei giocolieri, è nota con il nome di "**flair bartending**". Chi è in grado di preparare ottimi cocktail coniugando i gesti tecnici con le mosse acrobatiche è il "**flair bartender**", che con le sue acrobazie assicura un vero e proprio spettacolo di intrattenimento per i clienti (**flair exhibition**).

Lo studio di questa figura professionale, delle sue principali mansioni e degli ambiti nei quali esercita la propria attività, è strutturato in 600 ore di formazione, così suddivise:

- 250 ore di formazione teorica, che lo studente svolge accedendo alla piattaforma digitale indicata, dove segue le lezioni in modalità e-learning disponibili h24;
- 350 ore di tirocinio pratico in presenza

A conclusione del percorso formativo, il corsista è chiamato a sostenere una prova d'esame, anch'essa telematica, per il conseguimento del titolo di partecipazione al corso di preparazione, valido e spendibile sul territorio nazionale e comunitario, dove riconosciuto.

Il costo totale di partecipazione al corso di formazione è pari a 1.800,00€. Il costo del corso è pagabile a mezzo bonifico bancario/postale, in unica soluzione (con riduzione del 10%) o dilazionabile con quote mensili (pari a 10), da versare obbligatoriamente giorno 01 del mese.

Vista, letta, confermata e sottoscritta

(LUOGO E DATA) \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Firma X \_\_\_\_\_