



### COFFEE DRINK DAY

#### Gli obiettivi

- Apprendere le tecniche per la preparazione dei drinks a base di caffè.

#### Programma

- Studio e preparazione delle bevande a base di caffè.
- Realizzazione drinks a base di caffè con accenni di coffee mixology.

### TEA DAY

#### Gli obiettivi

- Acquisire le basi teorico/pratiche per la preparazione del Tè.

#### Programma

(teoria)

- Storia e lavorazione del tè.

(pratica)

- Degustazione tè.
- Servizio.
- Preparazione drinks.

### LATTE ART DAY

#### Gli obiettivi

- Realizzazione n. 2 disegni artistici.

#### Programma

- Tecnica di montatura del latte.
- Realizzazione pratica figure e disegni.

Offerta per il/la signor/a	
Riferimento:	
Data:	€
Inizio corso:	
Corso	(barrare con una x)
	<input type="checkbox"/> Bartending <input type="checkbox"/> Bartending short <input type="checkbox"/> Caffetteria <input type="checkbox"/> Caffetteria ristretta <input type="checkbox"/> Latte Art <input type="checkbox"/> Grading WFA course
Masters	<input type="checkbox"/> Coffee drink day <input type="checkbox"/> Tea day <input type="checkbox"/> Latte Art day
Tipologia	Durata
<input type="checkbox"/> Full time	40 ore 5 gg da Lun-Ven per 8 ore al giorno dalle 9.30 alle 18.30.
<input type="checkbox"/> Serale	40 ore 10 lezioni in 3 settimane per 4 ore al giorno dalle 20.00/24.00.
<input type="checkbox"/> Sabato	40 ore 5 gg Sabato per 8 ore al giorno dalle 9.30/18.30.
<input type="checkbox"/> Master day	8 ore 1 gg dalle 9.30 alle 18.30.
<input type="checkbox"/> Ristretto/Short	20 ore 5 gg da Lun-Ven per 4 ore al giorno – Fasce orarie: Mat: 9.00/13.00 - Pom: 14.30/18.30 Sera: 20.00/24.00.
<input type="checkbox"/> Presso il locale	da concordare in base alle esigenze

#### Sede dei corsi:

Via Nicola D'Apulia, 13/A - 20125 Milano  
(siamo raggiungibili con la Metropolitana Linea Rossa fermata Pasteur/Rovereto o Tram n.1)

#### Materiale didattico in dotazione:

- Manuale.
- Drink List, Coffee e Tè Drink List.

Gli allievi alla fine del corso, dovranno affrontare il test di valutazione pratico con conseguente consegna dell'attestato di frequenza.



# BARTENDING CAFFETTERIA LATTE ART



### ACCADEMIA di BARMAN S.r.l.

Via Nicola D'Apulia, 13/A  
20125 Milano

Tel. 02.2619570

info@corsidibarman.it

http://www.corsidibarman.it

SCARICA  
LA NOSTRA  
MOBILE APP  
UFFICIALE





## Corso BARTENDING

### Gli obiettivi

- Formare una figura professionale di moderno bartender.
- Conoscere: attrezzature, tecniche di versaggio, di degustazione e di miscelazione.
- Preparazione dei principali drinks nazionali, internazionali e di tendenza.
- Imparare a servire un prodotto di qualità in maniera autonoma ed efficiente.
- Soddisfare con professionalità ogni tipo di cliente.

### Programma

- Organizzazione e set- up della propria postazione.
- Conoscenza attrezzature e corretto utilizzo. tecniche di versaggio.
- L'oncia come unità di misura per la costruzione e dosaggio dei drink.
- Regole di porzione.
- Tecniche di preparazione drinks I.B.A. e nuove tendenze.
- Preparazione di più drinks contemporaneamente.
- Tecniche di vendita drinks.
- Interazione con il cliente.
- Basi per il calcolo drink cost.
- Gestione magazzino (carico e scarico).
- Drink design.
- Interazione con flair bartending.
- Simulazione reale del lavoro.

## Corso BARTENDING SHORT

### Gli obiettivi

- Conoscere la basi di moderno bartender.

### Programma

#### (teoria)

- Conoscere: attrezzature, tecniche di versaggio e accenni di merceologia.

#### (pratica)

- L'oncia come unità di misura.
- Tecniche di preparazione drinks.
- Ricette drinks classici e di tendenza.

## Corso CAFFETTERIA

### Gli obiettivi

- Acquisire le tecniche di bartending in caffetteria.
- Conoscere il prodotto caffè imparare a distinguerlo.
- Riconoscere l'attrezzatura e il suo utilizzo, manutenzione e gestione.
- Fidelizzare ed entusiasmare il cliente con le tecniche acquisite.
- Dimostrare competenze e autonomia finalizzate al lavoro.

### Programma

- Storia del caffè: dalle origini ad oggi.
- Studio dei monorigine: raccolta, lavorazione e tostatura.
- Conoscenza e manutenzione attrezzatura: macchina espresso, macinadosatore, addolcitore.
- Le 5M: Miscela, Macinatura, Macchina, Mano, Manutenzione.
- Pratica, preparazione espresso e macinatura.
- Il cappuccino e la crema di latte.
- Decorazioni coffee art, latte art classica e 3D.
- Storia del tè e drinks associati.
- Coffee drinks (caldi, freddi e alcolici).
- Servizio e preparazione.



## Corso CAFFETTERIA RISTRETTA

### Gli obiettivi

- Acquisire le tecniche di base in caffetteria.

### Programma

#### (teoria)

- Storia del caffè.
- Lavorazione e tipologie di caffè.
- Conoscenza attrezzatura.

#### (pratica)

- Macinatura.
- Preparazione espresso.
- Servizio.
- Cappuccino.
- Crema di latte e decorazioni con pennino.
- Preparazione caffè shakerato.

## Corso LATTE ART

### Gli obiettivi

- Apprendere le tecniche corrette di montatura del latte.
- Acquisire immagine e professionalità.
- Fidelizzare ed entusiasmare il cliente con le tecniche acquisite.
- Incrementare il fatturato.

### Programma

- La storia del cappuccino: caratteristiche e conservazione ottimale del latte.
- Test ed esercitazioni pratiche per valutare il livello di competenza nella preparazione dell'espresso e nella montatura del latte.
- Pratica di montatura del latte.
- Pratica della tecnica di versamento del latte montato per ottenere forme e disegni artistici.

## GRADING WFA COURSE

- Corso di preparazione all'esame di certificazione WFA (World Flair Association).

## GRADING WFA TEST

- Programmiamo esami in sede, per la certificazione WFA (World Flair Association).