



Scuola dell'
OSPITALITÀ

PROGRAMMA CORSI E MASTER 2017



Bar.it organizza i corsi di formazione per barman di 1° - 2° - 3° - 4° livello, con modalità teorico/pratiche nelle proprie sedi della Scuola dell'Ospitalità.

I corsi avranno una durata di oltre 30 ore ciascuno per ogni livello con 6 incontri articolati in 4 ore al giorno dalle ore 14,30 alle ore 18,30 e le rimanenti ore da colmare con una visita aziendale inerente le materie trattate.

Esame Teorico-Pratico, concorso di cocktail e consegna dei diplomi di partecipazione.

Il settimo incontro verrà dedicato ad una visita aziendale attinente alle lezioni sviluppate durante il corso.

Il corso verrà attivato a raggiungimento di una quota minima di iscritti.

Compreso nel prezzo:

- Elaborazione ed impostazione curriculum vitae
- Presentazione video del candidato per ricerca lavoro.
- Un voucher gratuito per un Master dal valore di 100 €
- Inserimento CV su database per ricerca del personale.
- Prodotti ed attrezzature per la preparazione dei drink.
- Materiale didattico e formativo.
- Iscrizione al Club Bar.it
- Diploma certificato dalla Scuola dell'Ospitalità.



I NOSTRI DOCENTI:

F. Renzetti S. Renzetti E. Renzetti
D. D'Este R. Garbuglia S. Di Leonardo
T. Rosetti I. Forti T. Pieri
A. Ciccarelli L. Tonti D. Capitani
T. Renzi A. Detto A. Sparvoli
G. Morelli L. Zoppo



Young Bartender - 1° LIVELLO

(singolo livello 450,00 € + iva)

1° LEZIONE (lunedì) h. 14,30 - h. 18,30

Presentazione corso. Utilizzo delle attrezzature e dei bicchieri, lo spazio di lavoro, la mise en place, il ghiaccio. Costruzione di un cocktail. La postura e la destrezza. Prove pratiche.

2° LEZIONE (martedì) h. 14,30 - h. 18,30

La frutta al bar. Preparazione di drink analcolici e dei succhi di frutta. Piccole decorazioni da cocktail. Essiccazione e brinatura. Sciroppi.

Sparkling e ricette inedite.

3° LEZIONE (mercoledì) h. 14,30 - h. 18,30

Fermentazione e distillazione con alambicco in aula. I grandi distillati e i white spirit. Prove pratiche e assaggio con i drink di riferimento.

4° LEZIONE (giovedì) h. 14,30 - h. 18,30

La vite, il suo frutto e i principali vitigni.

Approfondimento della tecnica di degustazione.

Fare pratica anche leggendo l'etichetta.

Degustazione con l'azienda ospite.

5° LEZIONE (venerdì) h. 14,30 - h. 18,30

Storia del caffè e sue origini

Espresso perfetto, caffetteria, la cura della macchina da caffè.

6° LEZIONE (sabato) h. 9,00 - h. 13,30

Esame teorico-pratico e concorso con una ricetta personalizzata ed ideata dal corsista.

Consegna diploma di partecipazione

7° LEZIONE

Visita didattica ad una azienda del settore liquoristico o vinicola.



www.bar.it
info@bar.it
334.9134426
348.4060573

bar.it





Professional Bartender - 2° LIVELLO (singolo livello 450,00 € + iva)

1° LEZIONE (lunedì) h. 14,30 - h. 18,30

Classificazione delle bevande miscelate.
classificazione dei cocktail Pre, after, long, anytime
I trend cocktail più in voga nei locali.
Le cup & bowl. Prove pratiche.

2° LEZIONE (lunedì) h. 14,30 - h. 18,30

Liquori dolci e amari, creme liquori, vini
aromatizzati, vini fortificati, etc etc.

Prove pratiche e assaggio

3° LEZIONE (martedì) h. 14,30 - h. 18,30

Gli aperitivi e l'happy hour. Dai Martini agli Spritz
Prove pratiche e assaggio.

4° LEZIONE (mercoledì) h. 14,30 - h. 18,30

Vendemmia, vinificazione in bianco, rosso e rosato.
Degustazione: riconoscimento dei sapori del vino.
Degustazione con l'azienda ospite.

5° LEZIONE (giovedì) h. 14,30 - h. 18,30

Latte art: come fare un buon cappuccino,
le decorazioni, i disegni e le ricette personalizzate.

6° LEZIONE (sabato) h. 9.00 - h. 13,30

Esame teorico-pratico e concorso con una ricetta
personalizzata ed ideata dal corsista.
Consegna diploma di partecipazione

7° LEZIONE

Visita didattica ad una azienda del settore liquoristico o
vinicola.



www.bar.it
info@bar.it
334.9134426
348.4060573

bar.it





Major Bartender - 3° LIVELLO (singolo livello 450,00 € + iva)

1° LEZIONE (lunedì) h. h. 14,30 - h. 18,30

Il bar azienda del 3° millennio.

La comunicazione tecniche di accoglienza e fidelizzazione.

Studio e preparazione cocktail IBA

2° LEZIONE (martedì) h. 14,30 - h. 18,30

Food and beverage: costi ed analisi azienda bar

I nuovi prodotti da vendere al bar.

Idee e proposte per differenziare l'offerta.

Studio e preparazione cocktail IBA

3° LEZIONE (mercoledì) h. 14,30 - h. 18,30

Gli smoothies e i wellness drink.

Studio e preparazione ricette.

4° LEZIONE (giovedì) h. 14,30 - h. 18,30

i 40 cocktails al caffè.

5° LEZIONE (venerdì) h. 14,30 - h. 18,30

La vita in cantina. Spumanti e passiti.

Riconoscimento degli aromi del vino.

Degustazione con l'azienda ospite.

6° LEZIONE (lunedì) h. 14,30 - h. 18,30

Esame teorico-pratico e concorso con una ricetta

personalizzata ed ideata dal corsista.

Consegna diploma di partecipazione

7° LEZIONE

Visita didattica ad una azienda del settore

liquoristico o vinicola.



www.bar.it
info@bar.it
334.9134426
348.4060573

bar.it





Master Bartender - 4° LIVELLO

(singolo livello 450,00 € + iva)

1° LEZIONE (lunedì) h. h. 14,30 - h. 18,30

Presentazione dei cocktail tiki e della cultura tiki

Composizione dei cocktail tiki

I Bicchieri: Tiki Mugs, Tiki bowl

Preparazione cocktail "tiki"

2° LEZIONE (martedì) h. 14,30 - h. 18,30

Le spezie e le erbe aromatiche nei cocktail.

L'utilizzo delle Angosture ed essenze.

Studio e preparazione ricette.

3° LEZIONE (mercoledì) h. 14,30 - h. 18,30

Miscelazione Molecolare:

Tecniche di sferificazione, gli agenti gelificanti, arie e spume.

4° LEZIONE (giovedì) h. 14,30 - h. 18,30

I cook-tail l'abbinamento tra il finger-food e i cocktail

5° LEZIONE (venerdì) h. 14,30 - h. 18,30

La miscelazione futurista:

le polibibite, le ricette del passato, un mix di storia, curiosità ed aneddoti.

6° LEZIONE (lunedì) h. 14,30 - h. 18,30

Esame teorico-pratico e concorso con una ricetta personalizzata ed ideata dal corsista.

Consegna diploma di partecipazione



www.bar.it
info@bar.it
334.9134426
348.4060573

bar.it





MASTER DI SPECIALIZZAZIONE DI BAR.IT

(I Master sono approfondimenti di tematiche sviluppati in 8 h.)

WHISKY & SIGARI

Una selezione di etichette di whisky di alto livello abbinata a sigari da intenditori. Capire cosa si nasconde dietro la foglia del tabacco e dietro alle etichette dei distillati.

SEMINARIO: WODKA - GIN - TEQUILA

Cos'è il distillato in questione e differenziazioni Tecniche di produzione e processo di distillazione. Analisi organolettica e degustazioni con abbinamento gastronomico. Degustazione di cocktail.

SEMINARIO: VERMUT E VINI AROMATIZZATI

La storia, le leggi, la produzione, le tipicità, il vermouth nella Miscelazione, degustazione

comparata di vermut e vini aromatizzati

IL LOCALE VINCENTE: IL MIO BAR CAVALCA LA CRISI

Gestire il bar come una vera azienda, il conto economico, il food & drink cost, come razionalizzare gli acquisti.

MASTER IN CAFFETTERIA

Tecniche di preparazione di caffè speciali caldi, il caffè e i prodotti di pasticceria, caffè solido, sferificato e vellutato, il caffè e la frutta, smoothy al caffè.

LATTE ART E TECNICHE DI DISEGNO:

Tipi di latte, tecnica di montatura, l'uso del pennino e degli squeezer, cappuccini in 3D, i cappuccini colorati e i cappuccini arcobaleno. Le figure del cuore, la foglia, la doppia foglia, il tulip e il drago.

DRINK PRE E POST PROIBIZIONISMO

Immedesimarsi nel periodo del Proibizionismo. Preparare, degustare e valutare i drink prima e dopo tale periodo.

MISCELAZIONE E TECNICHE WORKING FLAIR

Il mondo del mixologist si evolve, apprendi le nuove tecniche di miscelazione. Conoscere la work station e le migliori tecniche per impugnare e versare. Aumentare la velocità nella preparazione di drink e le attrezzature più adatte.

INTAGLIO FRUTTA E VERDURE

Taglio di frutta alla Thailandese. Sculture di grandi frutti per buffet. Le decorazioni dei drink con la frutta.

IL MONDO DELLA BIRRA

Cenni storici, classificazione, tecniche di spillatura, i bicchieri. Tecniche per la preparazione della birra artigianale. Assaggio e degustazione guidata.

RUM & CIOCCOLATO

Un meraviglioso percorso dove praline al cioccolato, preparate da maestri



www.bar.it
info@bar.it
334.9134426
348.4060573

bar.it

