



Cooperativa FCL, Ente di Formazione Professionale, accreditato da Regione Liguria per tutte le macrotipologie formative, organizza corsi di formazione individuale (voucher) finanziati tramite i Centri per L'impiego di La Spezia e Sarzana.

Il corso "BARMAN" in programmazione per settembre 2010 sarà organizzato in collaborazione con IPSSAR G. CASINI di La Spezia.

### PROGRAMMA CORSO BARMAN ORE 45

MODULI FORMATIVI	ORE
<b>I. ACCOGLIENZA DEL CLIENTE (Teoria)</b> L'attenzione verso il cliente Cosa significa accogliere il cliente Comportamento del barman	3
<b>II. IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO</b> Cenni sul sistema HACCP L'igiene dei locali e delle attrezzature Uso corretto di detergenti e disinfettanti I simboli di pericolosità sulle etichette La prevenzione degli infortuni	3
<b>III. TECNICHE DI SERVIZIO (Teoria/Pratica)</b> Organizzare il lavoro nel bar Strumenti di lavoro ed organizzazione dello spazio Precisione, velocità nella preparazione Mise en place	3
<b>IV. LA CAFFETTERIA (Teoria/Pratica)</b> Il caffè e il cappuccino Come preparare il latte per il cappuccino:(differenze tra i vari tipi di latte) Manutenzione delle attrezzature Le altre bevande calde: il tè e gli infusi	9
<b>V. IL SERVIZIO DEGLI APERITIVI . La gastronomia (Teoria/Pratica)</b> La funzione dell'aperitivo, da "stimolante per l'appetito" ad "aggregatore sociale" Quali alimenti utilizzare per organizzare un servizio di aperitivi <b>Organizzare un happy hour</b>	12
<b>VI. I COCKTAILS (Teoria/Pratica)</b> Cosa sono i cocktails e come si dividono I cocktails aperitivi IBA Esecuzione di alcuni cocktails /aperitivi: Martini, Manhattan, Americano, Gibson e Martini Sweet	12
<b>VII VERIFICA FINALE</b>	3
<b>TOT ORE</b>	<b>45</b>

**Per informazioni contattare:**  
**Cooperativa FCL**  
**La Spezia - Via V. Veneto, 133**  
**Tel. +39.0187.511983**