

Come diventare barman in 30 ore: corso in Confesercenti, iscrizioni entro il 17 ottobre

AREZZO - (ale. bin.) Barman in 30 ore. Al via il corso per imparare i trucchi dell'arte di preparare cocktail e aperitivi. Le iscrizioni entro il 17 ottobre. Un interessante lavoro per i giovani che potranno costruirsi un futuro dietro al bancone di bar e locali della movida. In Confesercenti partono i corsi a cura dell'Agenzia Cescot. Le aule di via Fiorentina ospiteranno gli allievi del corso di barman di primo livello. Ecco i contenuti del corso: introduzione alle famiglie americane di drinks; le attrezzature particolari; i bicchieri specifici; Cocktails avanzati; metodologia di lavoro avanzata; analisi della postazione di lavoro e costruzione della linea; i liquori speciali; presentazione di alcuni distilla-

ti particolari come il gin, il rum e la vodka aromatizzati nonché il loro utilizzo nella miscelazione; frozen cocktail, teoria e prove pratiche; preparazione dei più famosi virgin; cocktail e abbinamento; decorazioni, guarnizioni e cocktail pestati; cioccolato e caramello; ice-cream; cocktails frutta e verdura; il latte ed il gelato; miscelazione di drinks a base di latte e gelato; esercitazioni pratiche; cocktail show con test finale e prove pratiche con valutazione e premiazione.

"Gli obiettivi formativi - spiega Chiara Crociani, direttore dell'Agenzia Formativa Cescot di Confesercenti - sono quelli di trasmettere ai corsisti la conoscenza dell'ambiente di lavoro di un barman, lo studio delle

tipologie di bancone e delle parti che lo compongono, la gestione del bancone e la sua sanificazione, l'analisi della strumentazione di settore e la preparazione dei principali prodotti da bar, la conoscenza dell'ambiente di lavoro e la sua gestione, la conoscenza della nomenclatura di settore anche in lingua inglese, la conoscenza delle attrezzature e degli strumenti da lavoro ed il loro corretto utilizzo. Inoltre - aggiunge Crociani - i corsisti impareranno a conoscere e saper preparare le principali tipologie di aperitivo biologico, a saper somministrare le diverse tipologie di aperitivo da consumare nelle diverse parti della giornata, a somministrare ed abbinare correttamente le principa-

li tipologie di spumanti e champagne, a saper preparare le principali famiglie di cocktail e le tecniche di decorazione di un cocktail, oltre che a somministrare il caffè ed i suoi derivati e a verificare la corretta acquisizione delle competenze trasmesse ai partecipanti nella preparazione dei prodotti da bar".

I corsi partiranno in più edizioni tra ottobre e dicembre. Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni contattare Cescot, entro il 17 di ottobre telefonando allo 0575.984312 o inviando mail all'indirizzo: cescot.arezzo@confesercenti.ar.it. Per info <http://www.confesercenti.ar.it/i-nostri-corsi/>, <https://www.facebook.com/cescotarezzo.agenziaformativa>.