

NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta.

L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 14:30 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:

- Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
- Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa

L'attestato di qualifica ufficiale verrà consegnato al corsista dopo un periodo di circa 6 mesi.

In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

L'attestato di qualificazione ufficiale verrà consegnato al corsista dopo un periodo di circa 6 mesi.

Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO - MATERIE PRIME E DI CONSUMO

-ATTESTATO DI QUALIFICA - DIVISA COMPLETA PERSONALIZZATA

Tessera FISAR e kit del Sommelier contenente: 1 valigetta sommelier - 4 calici degustazione Rastal mod. Vinum - 1 Volume Il Sommelier - Manuale pratico - 1 Distintivo Fisar - 1 Levatappi Pulltap's - 1 Quaderno delle degustazioni - 1 Matita con gomma - 1 Blocknotes - 20 fogli - 1 tovaglietta plastificata xr degustazione, 1 confezione 20 frangini monouso, 1 software Gran ripasso, il tutto personalizzato Fisar.

TEKNA



Chef
Academy

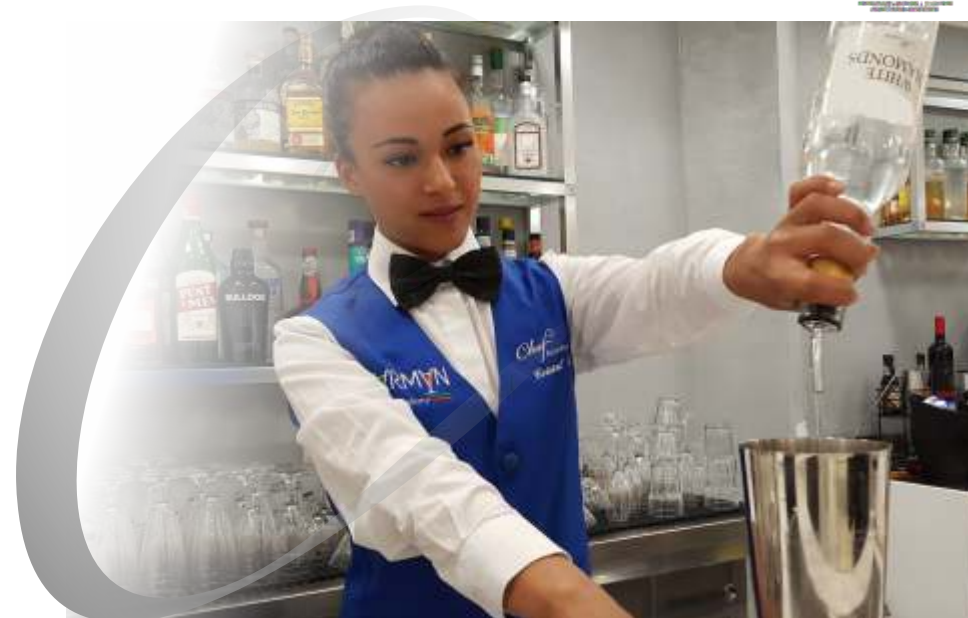


Barman

Corso con rilascio di **Qualificazione Legalmente Riconosciuta** valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015

+

Attestato Sommelier 1° livello FISAR



BYRMYN
Academy

TEKNA srl - Agenzia Accreditata alla Regione Umbria
Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
05100 TERNI - Tel. 0744/423118 - Info WhatsApp/sms 3318583556
www.chefacademy.it



Chef
Academy

SCHEDA CORSO

Durata: 157 ore Laboratorio + 320 ore di Stage in 2 mesi non obbligatorio
x 477 ore complessive

Requisiti di accesso: Passione per la professione da barman.

Tipologia dei destinatari: Il corso si propone di formare figure che siano in grado di gestire le problematiche legate alla gestione di un'attività professionale di barman. Diverse analisi e studi realizzati a diretto contatto con gli operatori del settore confermano la necessità di tali figure professionali per consentire lo sviluppo turistico locale a partire dalla formazione e dalla qualificazione delle risorse umane, dal know-how delle aziende e dai rapporti tra competenze e rafforzamento del sistema ristorativo-albergiero.

Obiettivi: Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter sviluppare in maniera professionale la passione per il bar. L'addetto qualificato al bar opera all'interno di imprese di ristorazione di qualsiasi tipologia (bar, anche annesso ad albergo o struttura extralberghiera; enoteca; etc.), per lo più in forma dipendente e, nelle località turistiche, anche in modo stagionale.

Tipo di attestato riconosciuto: Qualificazione Professionale di "ADDETTO QUALIFICATO AL SERVIZIO BAR" valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015. Attestato riconosciuto di **Sommelier 1° livello rilasciato dalla FISAR**. Attestato **HACCP**. **Attestato sicurezza** nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza e superamento degli esami previsti.

Costo del corso: € 3500 esente IVA

Modalità di pagamento: € 1500 ISCRIZIONE + 2 rate da € 1.000 (a metà e fine corso)
"Pagamenti rateizzabili fino a 10-15 con finanziamenti personali"

Esercitazioni: Il corso ha un'impostazione prevalentemente pratica e verrà realizzato in un laboratorio attrezzato con le più moderne attrezzature e tecnologie d'avanguardia.



PROGRAMMA

- Esercitare la professione di addetto qualificato al servizio bar
- Pianificare l'offerta di bar, caffetteria e vini e definire le necessità di approvvigionamento
- Storia dell' American Bar e ruolo del Barman/Bartender
- Tecniche di dosaggio prodotti alcolici (OZ unità di misura internazionale)
- Utilizzo Tecnico dell'Attrezzatura da Bar
- Merceologia Tecnica e classificazione dei prodotti alcolici ed analcolici
- Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack
- Tecniche di preparazione Drink
- Drink Cost e gestione prodotti
- Cocktail I.B.A. (International Bartending Association) & Most Popular
- Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink complessi
- Free Pouring I Livello Misure Perfette
- Conoscere i distillati e saperli usare correttamente nelle preparazioni
- Tecniche base di Working Flair
- Miscelazione avanzata, trattamento delle birre, mescita
- Vini italiani ed internazionali con Degustazione
- Viticoltura, Vinificazione e Vini Speciali
- I distillati
- Abbinamento bicchieri e bevande
- Monitorare le scorte – bar e sala
- American Flair Bartender
- Le nuove frontiere: Cocktail Molecolare
- L'organizzazione del bar e del bancone
- Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
- Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione
- Decorazione di frutta e verdure
- Snack appetizer e Finger Food
- Sessioni di servizio con ospiti c/o la sala Ristorante della Chef Academy