

2 EDIZIONE CORSO DI BARMAN DI PRIMO E SECONDO LIVELLO

Il Corso permetterà, a tutti i partecipanti, di dotarsi di quelle capacità manuali che costituiscono la carta vincente per affermarsi nel mondo dei pubblici esercizi, sarà tenuto dal maestro Pierluigi Cucchi, docente altamente qualificato, come dimostrato dall'eccellente preparazione degli allievi della prima edizione svoltasi nel 2012, sarà sviluppato sia il primo che il secondo livello in un full immersion di 10 giorni per una durata complessiva di 50 ore, tra teoria e pratica e permetterà di acquisire le competenze necessarie e le tecniche fondamentali per diventare un barman professionista. Il primo livello fornirà le nozioni di base del mondo del bar, dalle attrezzature professionali in uso (shaker, mixing-glass, diverse tipologie di bicchieri), alle conoscenze tecniche per distinguere vini, riconoscere distillati e liquori, imparare le dosi di miscelazione e la corretta adattabilità dei prodotti per la preparazione di aperitivi e long drink. Il secondo livello, invece, si caratterizza per l'elevato grado di specializzazione, dal momento che verranno prese in esame le diverse famiglie dei cocktail attualizzate con nuove tecniche di realizzazione. Tutto il percorso sarà incentrato alla praticità e si concluderà con una giornata finale durante la quale si svolgerà un «Cocktail Competition», che vedrà i partecipanti coinvolti nella preparazione di cocktail di fronte ad una giuria di esperti che consegneranno dei premi ai primi classificati. Terminato il percorso formativo verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Il costo di partecipazione è di € 500,00 più IVA, per informazioni contattare la segreteria di Fipe ai numeri 095/7310705 - 393/8827779 o inviando e-mail a: fipe@confcommercio.ct.it. - taccia.fipecatania@alice.it