



**Oggetto: CORSO DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE IN “BARMAN & BARTENDER”**

**PROGRAMMA DI STUDIO MASTER:**

- La Storia della figura professionale del BARMAN & BARTENDER
- Il BARMAN ed il rapporto con il cliente
- Le Acque – Gli Analcolici – I Succhi
- Il Caffè – L’ Espresso
- L’ Alcool
- La Birra
- Lo Champagne
- I Vini Liquorosi
- I Vermut
- La Distillazione – I Distillati
- Liquori Amari
- Aperitivi
- L’importanza della decorazione
- Preparazione del banco
- Allestimento di una postazione di lavoro
- Le varie tecniche di miscelazione
- Ricettario Internazionale I.B.A.
- Gli Snacks
- Strumenti ed Attrezzature di Lavoro
- Dosi di servizio
- Utilizzo delle varie unità di misure
- Costruzione di un Cocktail

**Per ulteriori informazioni e/o per le iscrizioni, è possibile contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 20:00 la segreteria studenti della Salerno formazione ai seguenti recapiti telefonici 089.2960483 e/o 338.3304185.**

**SITO WEB: [www.salernoformazione.com](http://www.salernoformazione.com)**