

Corso
Barista Barman



Unità 0

Piano di studi

Per la massima efficacia del corso ti invitiamo a seguire attentamente la sequenza delle unità e delle esercitazioni, così come elencate di seguito.

Unità 1

Il caffè – Dalla pianta al chicco abbrustolito

Introduzione

Storia

Merceologia

- Botanica
- Coltivazione
- Raccolta e trattamento
- Trasporto
- Dati di produzione, consumi
- Caratteristiche del prodotto consumato in Italia
- Curiosità
- Specialità

Lavorazione industriale

Filmati:

- Visita alla torrefazione Costadoro



Unità 2

L'espresso – Saper realizzare un ottimo caffè espresso

Introduzione

- La macchina del caffè
- Nomenclatura delle parti
- Principi di funzionamento
- Uso della macchina
- Manutenzione

Macinadosatore

- Descrizione delle parti
- Principi di funzionamento
- Uso
- Manutenzione e controlli

Il caffè espresso

- Caratteristiche di un buon espresso – caratteristiche sensoriali
- Macinatura
- Temperatura
- Pressione
- Tempo di erogazione
- Diverse tipologie di caffè espresso

Lo zucchero e altri dolcificanti

- Di canna e di barbabietola, grezzo e raffinato
- Cenni di produzione
- Dolcificanti più diffusi

Filmati:

- Macchina del caffè nomenclatura
- Manutenzione macchina del caffè
- Macinadosatore - nomenclatura componenti e manutenzione
- Macinadosatore - controllo macinazione
- Macinadosatore – regolare la macinazione
- Macchina del caffè – Preparazione caffè espresso



Unità 3

Aggiungere latte al caffè – cappuccino, caffè e latte macchiato

Il latte

- Che cos'è - latte vaccino e altri
- Dati storici
- Dati produzione e consumo
- Lattosio e intolleranze
- Mungitura e trasporto alla centrale
- Problemi igienico sanitari
- Trattamento per contenere carica batterica
- Come conservare il latte

Capuccino

- Caratteristiche di un buon cappuccino
- Accorgimenti per ottenerlo
- Come servirlo

Latte macchiato – caffè latte

- Caratteristiche
- Come ottenere la schiuma
- Come servirli

Filmati - vari tipi di caffè, macchiati, cappuccino e altri:

- Caffè ristretto lungo
- Caffè americano
- Caffè miscelato
- Caffè shakerato
- Cappuccino e macchiato
- Latte macchiato
- Marocchino
- Espresso d'orzo
- Latte art



Unità 4

Cacao, Thè, infusi vari - Bevande per stimolare i sensi o per rilassare gli animi

Cacao

- Storia, origini, consumo, paesi produttori, consumatori, proprietà benefiche,
- riferimenti letterari, curiosità.
- Merceologia. Botanica. Clima, terreni, tipologie, coltivazione, lavorazione, criteri di qualità.
- Come si prepara una buona cioccolata. Come servire la cioccolata con panna.

Il thè

- Storia, diffusione, consumo in Italia ma in espansione.
- Merceologia: Botanica, varie tipologie, paesi produttori e consumatori, metodi di produzione.
- Riconoscere le principali categorie. Il thè sciolto e in bustina.
- Come preparare un buon thè

Infusi

- Merceologia, aspetti vari, antica tradizione, gli infusi al bar, andamento dei consumi.
- Gli infusi come opportunità per differenziare e qualificare l'offerta del bar.
- Come servire un infuso.

Filmati - come preparare e servire cioccolata, thè o altro infuso:

- La cioccolata calda
- Il tè e le tisane



Unità 5

HACCP: Lo strumento fondamentale per il rispetto delle norme igienico-sanitarie

HACCP

- Che cosa è
- Punti critici di controllo
- Scelta dei parametri

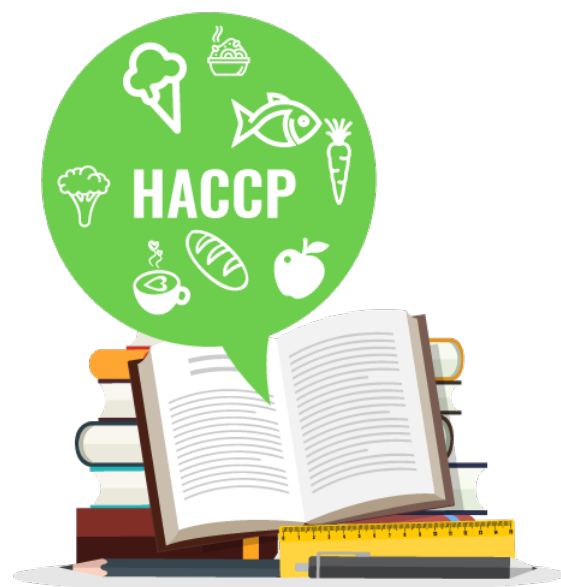
Contaminazione

- Batterica
- Chimica
- Fisica
- Diretta
- Indiretta
- Crociata

Comportamenti

- Cose da fare per il rispetto delle norme igienico sanitarie
- Cose da non fare
- Manipolazione materie prime
- Servizio al tavolo e al banco
- Conservazione degli alimenti

I sette principi dell'HACCP



Unità 6

Barista e barman, descrizione della figura professionale

Barista e barman

- Come nasce e come si è sviluppata dagli anni '30 ad oggi questa figura professionale.
- Definizione

Mansioni principali

- Cosa fa un barista. Cosa fa un barman

Qualità e capacità

- Velocità e precisione
- Gentilezza, attenzione, riserbo. Pulizia, cura della persona
- Comunicatività. Desiderio di migliorarsi

Conoscenze essenziali

- Merceologiche. Igienico sanitarie. Uso delle attrezzature.

Conoscenze gradite e complementari

- Cultura generale. Conoscenza del territorio. Lingua straniera.

Conoscenze supplementari di un barman

- saper miscelare con competenza bevande alcoliche,
- curare preparazioni gastronomiche,
- conoscenze merceologiche approfondite,
- capacità di lavorare in strutture di prestigio con clientela particolarmente esigente.

Abbigliamento

- Abbigliamento da lavoro. Esempi e caratteristiche.
- Accessori, complementi personali.
- Cura dell'abbigliamento.

Sicurezza

- Comportamenti nel rispetto delle norme di sicurezza
- Obblighi
- Consigli per prevenire cadute, tagli, ferite, prodotti tossici, ustioni, folgorazioni..

Filmati - interviste ad esercenti:

- L'abbigliamento professionale



Unità 7

Il bar, un locale dalle molteplici vocazioni

Tipi di bar

- Descrizione di varie tipologie di locali
- Bar caffè, American bar, bar d'hotel, Lounge bar, aperitiv bar, discoteca, night, snack, etc.

Zone di lavoro e aree per la clientela

- Funzionalità delle varie aree di lavoro
- Il banco e le sue parti. Sottobanco.
- Piano di lavoro, piano di servizio, retrobanco.
- Office
- Area per il pubblico
- Zona esterna, eventuale dehor
- I servizi igienici, normativa,
- arredo professionale caratteristiche;
- come organizzarsi in piccoli spazi,
- come valorizzare una grande quantità di spazio,
- alcune idee originali, interviste con esercenti...

Gli strumenti del mestiere

- Bicchieri
- Le caratteristiche dei bicchieri nell'uso professionale;
- varie tipologie di bicchieri e uso
- Attrezzatura per i cocktails e altro

Prendere i bicchieri, porgere, uso del vassoio

Le ore importanti al bar

- Colazione. Spuntino di mezzogiorno. Aperitivo. Dopo cena

Filmati - attrezzatura:

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| - Bicchieri | - Attrezzatura per cocktails |
| - Bicchieri da vino | - Colazione bar |
| - Piccoli utensili | - Pre dinner |



Unità 8

Bevande non miscelate, montate e succhi, servizio bevande

Unità di misura

- Volumetriche, ponderali, Dosi, frazioni e percentuali

Classificazione bevande in base al grado alcolico

- Analcoliche. Alcoliche. Superalcoliche.

Alcol

- Considerazioni legate al consumo
- Calcolo della quantità di alcol nelle bevande.

Le bevande non miscelate

- Bevande dissetanti
- Aperitivi: vino e spumante, vini liquorosi, liquori aperitivi, all'anice, in bottigliette, succo di pomodoro.
- Digestivi: Acquaviti, liquori.

Bevande montate

- Frullati. Frappé. Granite. Sgroppino. Come si preparano

Succhi freschi

- Come si preparano. Spremiagrumi. Frulatore. Centrifuga

Decorazioni

Filmati:

- Pesi e misure
- Tè freddo
- Canarino
- Spremuta d'arancia
- Granita al limone
- Granite altri gusti
- Frullati
- Bevande montate
- Frappè



Unità 9

Dall'uva e dal malto, piacere e effervescenza nel bicchiere

Il Vino

- Storia
- Considerazioni merceologiche: consumo produzione, Italia, Francia, altri paesi; tendenze
- Coltivazione uva, terreno, vitigni
- Vinificazione: varie fasi dal raccolto all'imbottigliamento.
- Marchi di qualità
- Confronto con la situazione francese
- Indicazioni salutistiche.
- Come si degusta e si serve il vino, come si serve un grande vino
- Abbinamenti cibo vino

La Birra

- Storia
- Considerazioni merceologiche
- Coltivazione orzo, luppolo.
- Importanza degli altri ingredienti.
- Il processo di produzione: germinazione dell'orzo, essiccamento, fermentazione, cottura, pastorizzazione, Smaltimento trebbie.
- Le birre artigianali non pastorizzate
- Classificazione delle birre.
- Birre particolari.
- Birra alla spina e in bottiglia
- Come si serve la birra

Filmati:

- Servizio e degustazione vino
- Servizio e degustazione birra



Unità 10

Bevande miscelate: Quando lo shaker è protagonista

Criteri generali

Notizie storiche

Come nasce un cocktail

Uso degli strumenti

Le regole della miscelazione

Tecnica di lavorazione nei diversi stili

Il ghiaccio

Il sifone

Ricette dei cocktails classici

Filmati:

- Introduzione ai cocktail e grammature
- Ricette cocktail:
 - Mojito
 - Mimosa
 - Martini
 - Martini Extrastrong
 - Margarita
 - Manhattan
 - Old fashioned
 - Champagne cocktail
 - Caipiroska
 - Banana daiquiri
 - Bacardi
 - Americano / Negroni



Unità 11

Quando il liquido non basta: Panini, sandwiches, toast, preparazioni alimentari

Il pane

- Materia prima
- Lievitazione
- cottura

Il sandwich

- Storia
- Evoluzione
- Elementi di qualità

Toast e tramezzini

Altre preparazioni

Piattini, stuzzichini

Canapè fingerfood

Servizio al banco

Servizio a tavola

Filmati:

- Tramezzini e panini



Unità 12

Le regole dell'accoglienza e il servizio

Il servizio al banco

- Servire bevande in tazza. Prendere e porgere i bicchieri. Versare

Il vassoio

- Come portarlo. Come usarlo per servire ai tavoli.

Il tavolo

- Apparecchiare. Sparecchiare. Gli stili di servizio.

Comportamenti ed atteggiamenti

- Postura. Eleganza dei gesti. Cortesia. Sollecitudine senza invasività.
- Esempi positivi e negativi in situazione tipiche

Ancora sulla figura del barman

Le figure professionali del settore, gerarchia e organizzazione in strutture importanti

Filmati sul servizio:

- Stesura della tovaglia senza mollettone
- Stesura della tovaglia con mollettone
- Errori e correzioni nella mise en place
- La panadora
- Accoglienza del cliente
- La comanda
- Il servizio
- Il servizio alla russa
- Il servizio all'italiana
- Il servizio all'inglese
- Il cambio posate

Esempi di mise in place:

- Base, menù fisso, antipasti e pizza, carni, degustazione, lumache

Servizi con errori:

- Errori nella comanda e errori nel servizio

