



CORSI AMATORIALI

# Barista-Banconista

Il corso si propone di fornire ai partecipanti gli approfondimenti e le conoscenze necessarie ad operare in un pubblico esercizio con efficienza, professionalità e creatività. Verranno impartite le nozioni tecniche che convergeranno nella pratica di laboratorio in cui il corsista potrà raggiungere la padronanza del "polso" e della mescolta delle parti nonché la corretta gestualità nel corso delle preparazioni.

## Struttura del corso

	CONTENUTI/ARGOMENTI	durata
1	LA FIGURA DEL BARMAN-LE ATTREZZATURE: TIPOLOGIA E LORO USO- BICCHIERI-DOSI DI SERVIZIO	2
2	BERE MISCELATO: L'USO DELLO SHAKER E DEL MIXING-GLASS	3
3	SOFT DRINK- FASHIONABLE DRINK-COCKTAIL: CLASSIFICAZIONE E FRAZIONAMENTO	3
4	LIQUORI E DISTILLATI: CENNI DI MERCEOLOGIA E LORO UTILIZZO	2
5	ESERCITAZIONI PRATICHE	20

### DESTINATARI

Dipendenti e Titolari  
d'Azienda

### DURATA

30 ore  
2-3 gg a settimana

### NUMERO DI PARTECIPANTI

10 persone

### SEDE DEL CORSO

Via Massena 2, 10128 –  
Torino

o qualsiasi altra sede

ASCOM della provincia di

Torino ove si raggiunga il  
numero di adesioni

### COSTI

300,00 + I.V.A

### PER INFO ed ISCRIZIONI

Via Massena 20, 10128  
Torino

Tel. 011/5516290

Fax 011/5516229

[forter@forter.it](mailto:forter@forter.it)

### Orario :

lun-giov 08.30 -17.30

venerdì 08.30 -16.30

### Presentarsi muniti di:

- documento d'identità
- codice fiscale
- dati per la fatturazione