

MODULO TUR 08 – DALLA TECNICA ALL' ARTE DEL BERE MISCELATO

Settore economico	TURISMO
Figura/e professionale/i di riferimento	- Operatore sala-bar

Titolo della UF	DALLA TECNICA ALL' ARTE DEL BERE MISCELATO
Durata	40 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Predisporre l'ambiente di lavoro per la preparazione di bevande miscelate e realizza ricette nazionali – internazionali e di nuova tendenza rispettando i procedimenti, usando adeguatamente i prodotti e le specifiche attrezzature nel rispetto delle norme D.L.626/94 e HACCP (D.L.155/97) e di alcuni principi di marketing

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Descrive la figura del Barman ed il suo comportamento professionale.

Predisporre l'ambiente di lavoro per il servizio del bere miscelato utilizzando le attrezzature specifiche e dimostrando sicurezza e destrezza nella manipolazione delle stesse.

Applica adeguatamente HACCP (D.L.155/97) e D.L.626/94 nelle pratiche di pulizia e manutenzione di routine delle attrezzature e nella preparazione del bere miscelato con specifico riferimento ai principi igienico-sanitari del controllo e stoccaggio delle merci.

Descrive essenzialmente i prodotti alcolici e non alcolici in funzione dell'utilizzo al bar e realizza bevande miscelate nelle varie categorie applicando correttamente grammature, compatibilità tra ingredienti, decorazioni, guarnizioni ed interpretando i nuovi orientamenti della clientela.

Spiega alcuni principi basilari della gestione economica e consumistica del bere miscelato.

Contenuti teorici minimi

Il Barman, comportamento professionale, tipologie di bar, attrezzature (bicchieri, mixing glass, shaker continentale, Boston, gallone, speed, minuteria, macchinari: frullatore, tritagliaccio e altri), esercizio di sicurezza ed abilità nella manipolazione delle attrezzature e del loro utilizzo, modalità di allestimento della mise place per il bere miscelato

Norme HACCP (D.L.155/97) e D.L.626/94 con esclusivo riferimento alle pratiche di pulizia e manutenzioni di routine, nozioni generali di merceologia e igiene del bar, controllo e stoccaggio delle merci

Conoscenza tecnica di base dei prodotti del bar per il realizzo di bevande miscelate: vino, spumanti, champagne, distillati (di vino, di cereali, di piante, di frutta), birra, liquori, amari, anacizzati e analcolici, condimenti ed essenze, succhi, nettari, bibite ed Energy Drinks, qualità di frutta e verdura

Modalità di realizzazione e di servizio di cocktails classici alcolici ed analcolici: pre dinner, after dinner, long drink, "on the rocks" drinks, a tutte le ore, categorie e analisi dei cocktails, grammature e frazionamento di un intero, compatibilità tra ingredienti, decorazioni e guarnizioni del bicchiere, bere al bar: evoluzione, nuove proposte del bere miscelato, cocktail di nuova tendenza: bevande analcoliche, cosmopolite, centrifugati dietetici, Julep, Fizzes & Slings, Sparkling Beer & Wine, Hot Drinks, Energy Drinks ed altre

Nozioni essenziali di marketing: gestione economica dei prodotti utilizzati (costi e ricavi), impostazione di listini, stagionalità e occasioni per il bere miscelato, interpretazione di richieste e gusti del consumatore