

Denominazione Corso	Bartending: L'Arte Della Mixology
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	turismo alberghiero e ristorazione
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuove tecnologie nel settore del turismo/ristorazione. Nel settore delle forniture, come in molti altri del food equipment, il Made in Italy si distingue per l'offerta più completa e le aziende italiane sono tra le prime a introdurre nel cocktail bar utilizzi innovativi delle tecnologie. Oggi le attrezzature hi tech per la somministrazione di bevande sono distribuite in tutto il mondo. Si delinea una nuova era in cui la mixology ha un ruolo sempre più centrale nel mercato Horeca, ma anche in ambito turistico: i mixologist hanno dimostrato di poter attirare visitatori e clienti.
Figura di Riferimento	Repertorio ISFOL, cod. 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate
Descrizione Figura	Figura preposta alla preparazione e presentazione di cocktail e long drink e al loro servizio. Attenta alle esigenze del cliente, svolge la propria attività con creatività, precisione e tenendo conto di nozioni fondamentali sull'attività organizzativa di un bar, sulla classificazione delle bevande e sulle tecniche specifiche di bartending.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Il corso intende fornire una base teorica su cocktail, liquori, distillati; pratiche organizzative, elementi di merceologia, attività di mixology, al fine di sviluppare sicurezza e capacità di gestire le richieste del cliente.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>1: Il Bar - Organizzazione innovativa del lavoro - 30 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di bar: cenni storici, differenze e requisiti specifici - Bartender: inquadramento professionale, attività e competenze - Definizione dei ruoli di una brigata (figure specializzate e operatori di un bar) - Pratiche organizzative (bar e bancone) e tecniche di servizio - Gestione dell'offerta e approvvigionamento delle merci - Terminologia di settore - Definizione dell'attrezzatura da bar - Bar glasses: usi e differenze <p>2: Il cocktail - Introduzione - 30 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione del nome e cenni storici - Elementi di merceologia - Categorie Iba: suddivisione e codificazione - Principali ingredienti: caratteristiche organolettiche, sistemi di misurazione e metodi estrattivi <p>3: Distillati - 36 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Processo e tipologie di distillazione alcolica - Classificazione di distillati non invecchiati (Vodka, Gin, Tequila e Mezcal, Rum e Cachaca) - Tecniche di preparazione: i pestati - Classificazione di distillati invecchiati (Whisky) - Cognac e Armagnac, Brandy, Calvados, Pisco) - Tecniche di preparazione: gli shakerati <p>4: Fermentati - 34 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Birra: cenni storici - Tecniche di lavorazione - Classificazione - Tecniche di servizio

- Vini: cenni sulla produzione e classificazione
- Tecniche di preparazione a base di varie tipologie di vini

5: Mixology: costruzione di un cocktail - 70 ore

- Composizione: basi, coadiuvanti e correttori
- Struttura di un drink: calcolo del grado alcolico; profumi; gusto e persistenza
- Stile classico e tecniche di miscelazione
- Stile flair e tecniche di miscelazione
- Tecniche di preparazione e decorazione
- Abbinamenti gastronomici
- Panoramica sulle ricette internazionali (storia e curiosità)
- Soft drinks e sciroppi (virgin cocktail)

**Modalità
Valutazione
Finale
degli
Apprendimenti**

Si prevede una verifica sommativa a conclusione del percorso. Gli strumenti previsti sono a discrezione del docente: l'osservazione, questionari di verifica a risposta multipla e/o aperta. Al termine del percorso formativo verranno rilasciati "ATTESTATI DI FREQUENZA CON PROFITTO", a cura dell'Organismo Formativo

**Attestazione
finale**

Attestato di Frequenza con profitto

**Fabbisogno
Occupazionale**

Nel periodo 2015-2019 per la classe professionale "Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione" si è realizzata una variazione degli occupati pari ad un 2,3%, un valore in linea con la crescita media nel periodo. La base occupazionale è aumentata quindi aumentare di 19.755 unità. La domanda totale di lavoro ammonta a 487.755 assunzioni, di cui 468.000 per sostituzione dei lavoratori in uscita e 19.755 per riduzione dello stock occupazionale. (ISFOL 2019)
