CORSI DI CAFFETTERIA BASE E AVANZATO, BARMAN, LATTE ART BASE E AVANZATO, BASIC WAITERING, SUSHI & SASHIMI, PASTA FRESCA E PRIMI PIATTI, WORKING FLAIR, VEGETARIANA E BIOLOGICA

Di seguito tutti i calendari dei corsi in partenza a partire dal mese di Gennaio 2014:

SUSHI & SASHIMI

dal Martedì al Giovedì

13 - 15 Gennaio dalle 15 alle 19

BARMAN (BASIC BARTENDING)

Dal lunedì al venerdì

26 Gennaio - 6 Febbraio dalle 10 alle 14

CAFFETTERIA (BASIC BARISTA)

Dal lunedì al giovedì

26 - 30 Gennaio dalle 10 alle 14, dalle 15 alle 19

PASTA FRESCA E PRIMI PIATTI

dal Martedì al Venerdì

20-23 Gennaio dalle 16 alle 20

WORKING FLAIR

dal Lunedì al Giovedì

26 – 30 Gennaio dalle 14 alle 19

VEGETARIANA E BIOLOGICA

dal Lunedì al Giovedì

29 Gennaio dalle 16 alle 20

Sede corso: Cagliari

DURATA E COSTI:

- **BARMAN**: Durata: 40 ore (20 ore di teoria e 20 ore di pratica);
  Costo: 488 € iva inclusa , comprendente un anno di iscrizione alla scuola (per potersi allenare, rifrequentare il corso, partecipare ai master in maniera gratuita);
- **CAFFETTERIA BASE**: durata corso 32 ore (circa 8h teoria, 26h pratica)
  Costo: 488 € iva inclusa;
- **CAFFETTERIA AVANZATO**: durata corso 20 ore
  Costo: 488 € iva inclusa;
- **BASIC LATTE ART**: durata corso 20 ore (circa 1h teoria, 19h pratica);
  Costo: 488 € iva inclusa
- **LATTE ART ADVANCED**: durata corso 20 ore (20 h pratica)
  Costo: 488 € iva inclusa;
- **BASIC WAITERING**: durata corso 20 ore (20 h pratica)
  Costo: 305 € iva inclusa;

Per ogni informazione e modalità di iscrizione è possibile contattarci : su Facebook (Confesercenti Provinciale Cagliari), tramite e-mail a laura@confesercenticagliari.it, presso i nostri uffici in Via Cavalcanti n.30 a Cagliari o telefonando al n. 070402370 dal lunedi al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00.

Riportiamo il programma per alcuni corsi

CONFESERCENTI
Provinciale di
CAGLIARI

CORSO CAFFETTERIA (BASIC BARISTA)

Viaggio alla scoperta del mondo del caffè. Un itinerario che parte dalla raccolta e lavorazione del frutto, fino ad arrivare all'analisi delle diverse qualità e tipologie di caffè e quindi al prodotto che beviamo in tazza ogni giorno . La parte pratica prevede prove di settaggio e regolazione dei macchinari, lo studio delle tecniche di preparazione di espresso e cappuccino.

Programma del corso:

- Storia ed evoluzione del caffè nel mondo
- botanica del caffe
- filiera del caffè dalla pianta alla tazza (raccolta, lavorazione, selezionatura)
- teoria dell'espresso (miscela, tostatura, stagionatura imballaggio e conservazione, macinatura, machina da espresso, manutenzione e pulizia, professionalità operatore)
- macinadosatore e macinatore on demand
- filiera del latte
- teoria del cappuccino (montatura corretta del latte, porzionatura e standardizzazione del prodotto finale)
- servizio e preparazione (the e infusi, cioccolata, latte macchiato caffellatte e marocchino)
- differenza tra premere un tasto ed essere un barista
- test teorico e pratico
- attestato di partecipazione

Durata corso : 32 ore (circa 8h teoria, 26h pratica)
Costo: 488 € iva inclusa;
Numero partecipanti a corso: max 5 allievi;

Alla fine del corso sono previsti dei training gratuiti (si pagano solo i materiali di consumo) per consolidare e rafforzare le competenze acquisite durante le 32 ore
Il corso è indirizzato a tutti: sia ai professionisti sia a chi non ha nessun tipo di esperienza.Ogni partecipante avrà a disposizione tutte le attrezzature ed i prodotti da consumo necessari per tutta la durata del corso.

Corso Barman (Basic Bartending)

Velocità, pulizia, precisione: caratteristiche fondamentali per chi opera dietro un **banco bar. Percorso teorico-pratico per chi vuole avvicinarsi alla professione del Bartender.** Attraverso lo studio della merceologia e delle varie regole di porzione potrai creare qualsiasi tipo di drink, dai grandi classici a quelli inventati dal cliente.

Programma del corso:

presentazione generale del corso, del trainer e dei partecipanti per comprenderne il percorso e le esigenze per non deludere le aspettative;

- il bartender (spiegazione di cosa è questa figura professionale: etica e mansioni);
- gli ospiti (i clienti, target e esigenze);
- le attrezzature (spiegazione dei vari tipi, manutenzione e funzionamento e sistemazione nella work station)
- le versate (forehand, backhand, L- pour)
- free pouring ;
- conteggio in OZ (spiegazione dell'unità di misura e conversione);
- merceologia (studio dettagliato dei prodotti a disposizione di un bartender);
- perfect serve (tecniche di servizio di determinati prodotti);
- degustazione ;
- i cocktail: studio delle categorie, regole di porzione, bilanciamento, abbinamenti; comprensione del Dna di un drink;
- Analisi delle seguenti categorie di cocktail: on the rocks, straight up, frozen, muddled, shooter ,neat, shot,
- Speed round: combinazione di più drink contemporaneamente, velocità d'esecuzione;
- Meccaniche di lavoro: tecniche per massimizzare l'interazione
- test teorici e pratici giornalieri;
- test finale;
- attestato di partecipazione con voto ;

Durata: 40 ore (20 ore di teoria e 20 ore di pratica);
Costo: 488 € iva inclusa , comprendente un anno di iscrizione alla scuola (per potersi allenare, rifrequentare il corso, partecipare ai master in maniera gratuita);
Numero partecipanti a corso: max 8 allievi;

Il corso è indirizzato a tutti: sia a chi lavora sia a chi non ha nessuna esperienza. Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione personale con tutte le attrezzature ed i prodotti da consumo necessari per tutta la durata del corso.

Corso Latte Art Basic

Il miglior modo di combinare espresso e latte, la miglior presentazione di un cappuccino a regola d'arte. Tecniche avanzate di caffetteria: disegni, decorazioni, scritte e tanto altro ancora.

Programma latte art basic:

- storia della latte art, evoluzione e divulgazione
- montatura e varie tecniche di porzionatura del latte
- tecniche e parametri di versata in freepouring
- account e fidelizzazione
- figure freepouring: Cuore, Rosetta, Wave Heart
- figure etching: Indy, Elephant, tecniche di decorazione

Durata corso: 20 ore (circa 1h teoria, 19h pratica);
Costo: 488 € iva inclusa
Requisiti: aver già frequentato un corso base di caffetteria ;
Numero partecipanti a corso: max 4 allievi;

CORSO Barista Advanced

- Introduzione alla degustazione dell'espresso;
- Valutazione sensoriale del caffè;
- Differenti metodi di estrazione (teoria e pratica);
- Coffee & Drinks : creare cocktails con miscele base ;
- Speed Working (più comande contemporaneamente, nel minor tempo possibile);

Durata Corso : 20 ore

Costo: 488,00 € IVA INCLUSA

Sede: Cagliari

CORSO Latte Art Free Pouring Advanced

- Tecniche avanzate di porzionatura del latte;
- Inserimento di più figure in tazza;
- Figure in free pouring ;
- Etching su figure avanzate;

Durata del corso: 20 ore

Costo del corso : 488 € iva inclusa ;

Il Corso è interamente pratico;

è necessario aver frequentato il corso Basic Latte Art in modo tale da aver una maggiore preparazione pratica per affrontare il corso avanzato.

CORSO BASIC WAITERING

Si tratta di un percorso teorico-pratico rivolto a chi vuole avvicinarsi alla professione del Cameriere. Il corsista imparerà a ricevere con stile e a far sentire ogni ospite in casa propria.

Programma Corso

Durata Corso : 21 ore

Costo: 250,00 € +IVA

Giornate: 7 giornate, ogni martedì e giovedì

Orari : dalle 15:00 alle 18.00

Sede: Cagliari

Durante il corso verranno affrontati i seguenti argomenti:

- il ruolo del cameriere

- terminologie della sala

- diversi stili di servizio

- la sala

La Confesercenti vuole fornirti alcune informazioni sul "Cameriere"

Il lavoro di cameriere si differenzia in tante tipologie a seconda del luogo di lavoro:

- lavoro come cameriere di sala presso ristoranti e bar,
- lavoro di cameriere in hotel che si occupa anche di accompagnare i clienti in stanza e portare eventuali bagagli,
- lavoro di cameriere a bordi di navi o crociere.

Il cameriere di sala è la figura professionale che si occupa dell'accoglienza, del servizio ai clienti e del coordinamento di tutte le attività che si svolgono in sala.

Le mansioni principali del cameriere sono varie tra cui:

- preparare e riordinare le sale e i tavoli o le stanze
- Accogliere i clienti e accompagnarli al loro tavolo
- consigliare i clienti su pietanze e bevande da ordinare
- Gestire i flussi delle ordinazioni, in modo che il servizio ai tavoli sia il più scorrevole possibile
- il servizio ai tavoli o al bancone
- ultimare la preparazione dei cibi al tavolo quando necessario (flambé, taglio porzioni, etc.)
- preparare e servire bibite
- preparare il conto ai clienti
- ricevere il pagamento
- partecipare alla preparazione del menu e della lista delle bevande
- partecipare alla preparazione dei buffet
- Cura l'aspetto estetico della sala e la dotazione degli arredi e degli addobbi
- Controlla i requisiti di sicurezza e di igiene dei locali

Gli orari di lavoro del cameriere

Solitamente il lavoro di cameriere è organizzato in turni. Questi ultimi possono anche prolungarsi fino a tarda notte attraverso ore di straordinario.

I requisiti necessari per diventare cameriere

Oltre alla formazione, sono richieste al candidato le seguenti caratteristiche:

- aspetto curato,
- Educazione, galateo e savoir-faire.
- cortesia
- rapidità
- buona memoria
- buona salute
- buona conoscenza delle lingue (almeno dell'inglese)
- capacità di lavorare in team
- flessibilità negli orari di lavoro
- Nozioni di alimentazione e igiene
- Principali esigenze e abitudini delle diverse tipologie di clientela, italiana e straniera
- Nozioni di gastronomia, cucina nazionale e regionale.
- Conoscenze enologiche, servizio di vini e bevande in genere.
- Tecniche di vendita

SUSHI E SASHIMI

Precisione, eleganza, sobrietà fanno della cucina giapponese una vera e propria arte. Affina le tue capacità manuali con la sfilettatura di pesci di diverse misure, impara a riconoscere i vari tipi di sushi e a realizzarli modificando le combinazioni di riso, alghe e pesce. Dai spazio alla tua creatività nella realizzazione di piatti semplici e delicati ma pur sempre affascinanti.

Programma Corso

Durata Corso : 12 ore

Giornate: 3 giornate, dal lunedì al mercoledì

Orari : dalle 15:00 alle 19.00

Sede: Cagliari

- Storia del Sushi
- Presentazione di prodotti e attrezzi
- Il Sashimi
- La lavorazione del pesce e i tagli
- Il riso: preparazione e degustazione
- Ripieni e guarnizioni
- Salse e condimenti
- Realizzazione del piatto

Il corso è indirizzato a tutti: sia ai cuochi sia a chi non ha nessuna esperienza.
I partecipanti avranno a disposizione tutte le attrezzature ed i prodotti da consumo necessari per tutta la durata del corso.

Alla fine del corso verrà rilasciato:

- Attestato di partecipazione
- Dispensa
- Libretto corsi

CORSO PASTA FRESCA E PRIMI PIATTI

Dalle paste semplici alla pasta ripiena, tutti i trucchi e le preparazioni di base per realizzare la pasta fresca fatta in casa. Come preparare la pasta base all'uovo con farina 00, la pasta con semola, le paste colorate , i vari tipi di ripieno e le salse.

DURATA: 12 ore 3 giorni (da Mar al Giov), Dalle 16:00 alle 20:00

PROGRAMMA

- La farina
- Metodo Americano
- La lavorazione
- Pasta di semola
- Tagliolini alla piemontese
- Orecchiette
- Cavatelli
- Pasta all'uovo
- Tortelloni
- Tortellini
- Agnolotti
- Pasta verde
- Lasagne
- Rotolo di ricotta e spinaci
- Gnocchi di patate
- Gnocchi di semolino
- Gnocchi di formaggio
- Gnocchi alla parigina

Il corso è indirizzato a tutti: sia a chi lavora sia a chi non ha nessuna esperienza.

Ogni partecipante avrà a disposizione tutte le attrezzature ed i prodotti da consumo necessari per tutta la durata del corso.

Alla fine del corso verrà rilasciato:

- Attestato di partecipazione
- Dispensa
- Ricettario