



A.I.B.E.S.[®]
1949



ASSOCIAZIONE ITALIANA BARMEN E SOSTENITORI
Unica Associazione legalmente riconosciuta con D.P.C.M. 16.01.1998

CORSI PROFESSIONALI PER BARMAN



E sai cosa bevi

sommario

Destinazione Barman	pag. 3
Miscelazione Avanzata (2° livello)	pag. 4
Skills Technique	pag. 5
Caffetteria	pag. 6
Wine-Corner Bar	pag. 7
Finger Food Snack	pag. 8
Intaglio e Decorazione	pag. 9



ASSOCIAZIONE ITALIANA BARMEN E SOSTENITORI
Unica Associazione legalmente riconosciuta con D.P.C.M. 16.01.1998

DESTINAZIONE BARMAN

PROGRAMMA DEL CORSO (1° LIVELLO)

- Il corso sarà condotto da esperti formatori barmen riconosciuti e autorizzati dall'A.I.B.E.S., con interventi di tecnici ed esperti del settore.
- Il corso ha la durata di 39 ore, suddivise in 13 lezioni.
- Gli incontri prevedono lezioni teoriche e pratiche, alle quali seguiranno esercitazioni di miscelazione e composizione di cocktail e long drink, preparazioni di guarnizioni di frutta, ecc...
- Verrà utilizzata attrezzatura professionale e le lezioni saranno tenute in ambienti adeguati, rispondenti alle esigenze delle attività.
- I testi ed il materiale didattico verranno forniti direttamente dall'organizzazione, insieme all'attrezzatura professionale.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso si prefigge l'insegnamento delle basi del mondo bar a tutti coloro che desiderano affacciarsi alla professione di barman. Il mondo del barman non è soltanto una professione, ma un modo di essere creativo, artista e professionale. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di conoscere i liquori di base, distinguere i vini, riconoscere i distillati, imparare le giuste dosi di miscelazione dei cocktail e la loro mescolta, leggere le ricette e preparare cocktail e long drink. Riconoscere l'impiego dell'attrezzatura, la giusta scelta dei bicchieri, conoscenza merceologica-sanitaria. Avrà nozioni di marketing per poter valorizzare al meglio il proprio locale, imparare a lavorare con classe e fantasia.

ARGOMENTI

- Il Barman e le sue origini
- Tipologie di Bar (caffetteria, pub, american bar, ecc.)
- Le attrezzature, i bicchieri, utilizzo del mixing glass e dello shaker
- Nozioni generali di merceologia e igiene del bar
- Aperitivi, vini liquorosi e aromatizzati
- Vino, spumante e champagne
- Birra e fermentazione
- Distillati di vino e cereali
- Liquori dolci e amari
- Analcolici
- Caffè e tutti i prodotti della caffetteria
- Comportamento professionale
- Controllo e stoccaggio delle merci



2° LIVELLO

MISCELAZIONE AVANZATA

PROGRAMMA DEL CORSO (2° LIVELLO)

- Il corso sarà condotto da esperti formatori barmen riconosciuti e autorizzati dall'A.I.B.E.S., con interventi di tecnici ed esperti del settore.
- Il corso ha la durata di 18 ore, suddivise in 6 lezioni.
- L'intensità delle esercitazioni di prova pratica coprirà il 100% della durata di ogni corso, escludendo totalmente la merceologia e la teoria.
(È consigliabile aver partecipato al corso A.I.B.E.S. di 1° livello).

OBIETTIVI DEL CORSO

Ha come obiettivo, l'acquisizione della sicurezza e l'abilità nella manipolazione delle attrezzature e del loro utilizzo, realizzazione di drinks di tendenza (pestati, frozen, dietetici, centrifugati), utilizzo di attrezzature innovative adeguate all'attuale mercato

ARGOMENTI

- Evoluzione del Bartender
- Sviluppo della drink list
- Bicchieri e attrezzature
- Tecniche a confronto di miscelazione
- Grammature e dosaggi in once
- Sviluppo dei cocktail di tendenza
- Esercitazione pratiche
- Verifiche e saggio finale



SKILLS TECHNIQUE

PROGRAMMA DEL CORSO (1° LIVELLO)

- Il corso sarà condotto da esperti formatori barmen riconosciuti e autorizzati dall'A.I.B.E.S., con interventi di tecnici ed esperti del settore.
- Il corso ha la durata di 30 ore, suddivise in 5 lezioni.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso ha il fine di assicurare un concreto inserimento lavorativo, l'obiettivo è formare persone in grado di:

- Diventare protagonista del proprio lavoro, svolgendolo con competenza
- Avere consapevolezza del processo e del contesto in cui operare
- Essere responsabili del ruolo professionale a loro affidato

ARGOMENTI

- Introduzione al corso e evoluzione del barman e del bartender
- Tecnica Skills: struttura del banco e attrezzature
- Bicchieri e metodologie di servizio bar code e standard di servizio per set up
- Spiegazione del Metal Pur. Corrette impugnature e metodologie di conteggio per la giusta misura. Spiegazione dell'oncia.
- Meccaniche di esecuzione per la realizzazione di più drink contemporaneamente (multi servig trik)
- Meccaniche di versaggio senza il conteggio
- Tecniche di preparazione dei drink
- Tipologie delle bottiglie di stoccaggio corretto
- Utilizzo dei prodotti
- Pratica delle tecniche sopra indicate
- Organica di magazzino
- Organizzazione della postazione di lavoro
- Dinamiche e logistica del servizio
- Beverage cost
- Realizzazione drink di tipologia americana
- Workin Skills Move (Movimenti Acrobatici di Servizio)

CAFFETTERIA

PROGRAMMA DEL CORSO (1° LIVELLO)

- Il corso sarà condotto da esperti formatori barmen riconosciuti e autorizzati dall'A.I.B.E.S., con interventi di tecnici ed esperti del settore.
- Il corso ha la durata di 12 ore, suddivise in 4 lezioni.
- L'intensità delle esercitazioni di prova pratica coprirà il 100% della durata di ogni corso, escludendo totalmente la merceologia e la teoria.
(È consigliabile aver partecipato al corso A.I.B.E.S. di 1° livello)

OBIETTIVI DEL CORSO

L'acquisizione della sicurezza e l'abilità nella manipolazione delle attrezzature e del loro utilizzo

ARGOMENTI

- **Mise en place, tovagliato, grammatutra di servizio**
Preparazione: caffè, cappuccino, decorazioni latte art
- **Cioccolata, the, panna montata**
- **Cocktail al caffè**
- **Verifica di fine corso**



WINE-CORNER BAR

PROGRAMMA DEL CORSO

- Il corso sarà condotto da esperti formatori barmen riconosciuti e autorizzati dall'A.I.B.E.S., con interventi di tecnici ed esperti del settore.
- Il corso ha la durata di 18 ore, suddivise in 6 lezioni.
- Far scoprire, al Barman, le potenzialità del servizio del vino al banco bar.
- Essere in grado di riconoscere le effettive qualità del prodotto, analizzando le caratteristiche organolettiche e non basarsi esclusivamente sul prezzo di acquisto.
- Essere in grado di gestire correttamente una piccola cantina e provvedere alla gestione e alla rotazione del prodotto.
- Essere in grado di offrire al cliente il vino, nella maniera più appropriata utilizzando le attrezzature più idonee.
- Essere in grado di miscelare il vino nei cocktails di tendenza.
- Conoscere la terminologia della degustazione e riuscire ad operare alcuni abbinamenti con appetiser.

OBIETTIVI DEL CORSO

Le lezioni saranno articolate in due fasi:

- 1 Conoscenze tecniche legate alla produzione di vini ed ai fattori che determinano le qualità**
- 2 Attività pratiche di servizio e degustazione**



FINGER FOOD SNACK

PROGRAMMA DEL CORSO (1° LIVELLO)

- Il corso sarà condotto da esperti formatori barmen riconosciuti e autorizzati dall'A.I.B.E.S., con interventi di tecnici ed esperti del settore.
- Il corso ha la durata di 9 ore, suddivise in 3 lezioni.
- L'intensità delle esercitazioni di prova pratica coprirà il 100% della durata di ogni corso, escludendo totalmente la merceologia e la teoria.
(È consigliabile aver partecipato al corso A.I.B.E.S. di 1° livello)

OBIETTIVI DEL CORSO

L'acquisizione della sicurezza e l'abilità nella manipolazione delle attrezzature e del loro utilizzo

ARGOMENTI

- *Mise en place, le attrezzature, frigo e temperature differenziate, il pane, le salse, i burri composti*
- *Tramezzini, toast, club sandwich, tartine, canapè, stuzzichini, dessert*
- *Piatto unico, altre proposte, affettati, formaggi*
- *Verifica di fine corso*



INTAGLIO E DECORAZIONE

PROGRAMMA DEL CORSO

- Il corso sarà condotto da esperti formatori barmen riconosciuti e autorizzati dall'A.I.B.E.S., con interventi di tecnici ed esperti del settore.
- Il corso ha la durata di 18 ore, suddivise in 6 lezioni.
- Arte dell'intaglio e tecniche della decorazione di frutta e verdure per il Food & Beverage

OBIETTIVI DEL CORSO

- Garantire l'erogazione di un servizio corrispondente alle aspettative del cliente e dell'azienda mediante proposte innovative.
- Garantire un perfetto abbinamento ed equilibrio tra cibi, bevande e decorazione

ARGOMENTI

- *Alla fine del corso l'allievo sarà in grado di: preparare e presentare nuove tecniche di intaglio per decorazioni di frutta e verdure*
- *Studio dei gusti, esigenze della clientela, controllo dei costi*
- *Migliorare progressivamente gli standard dei servizi*
- *Saper manipolare e predisporre l'attrezzatura*
- *Garantire il mantenimento in efficienza delle creazioni eseguite, più a lungo attraverso la conoscenza di criteri e tecniche da adottare*
- *Anche l'allestimento floreale di una tavola e/o banco bar richiede una regia accurata che ne coordini tutti gli elementi a secondo della circostanza*



Commissione Didattica AIBES

- **CLAUDIO ERRANI**
345.2945416 • claudioerrani@hotmail.com
- **DANIELE DAGRADI**
347.7216764 • danieledagradi@aibes.it
- **FIorenzo COLOMBO**
349.2564117 • fiorenzo.colombo@aibes.it
- **SALVATORE ARCIDIACONO**
345.3035486 • sezione.sicilia@aibes.it
- **GIOVANNI DI SOMMA**
345.3024902 • gjodisomma1962@libero.it
- **SANTE SCHENA**
349.2692018 • sante.schena@aibes.it
- **LUCA PICCHI**
345.3046650 • luicapicchi@virgilio.it
- **GIOVANNI ANSELMO**
347.6419810 • gioans@libero.it

- Calabria **Sergio Aiello**
349.2695212 • aiello.sergio@virgilio.it
- Emilia-Romagna / Rep. S. Marino **Pierluigi Mazzali**
345.3011197 • mazzalipierluigi@gmail.com
- Estero **Francesco Iadonisi**
349.2676251 • f.iadonisi@bluewin.ch
- Lazio/Umbria **Rocco Di Franco**
348.4999265 • roccodifranco@tiscali.it
- Friuli Venezia Giulia **Gianni Marcon**
347.7152526 • fiduciario@aibesfgv.it
- Sanremo **Giuseppe Giordano**
347.7211925 • xngiorda_1966@libero.it
- Sardegna **Leandro Serra**
349.2694623 • info@chocolatcafe.it
- Campania **Francesco Reder**
347.7216742 • francesco.reder@alice.it
- Piemonte **Antonino Perrone**
348.4932427 • sezione.piemonte@aibes.it
- Genova **Lucio Carli**
349.2616654 • carlilucio.c@libero.it
- Lombardia **Salvatore Condipodero**
345.3106935 • sezione.lombardia@aibes.it
- Marche / Abruzzo **Rudy Rinaldi**
345.3305666 • rudyrinaldi@yahoo.it
- Puglia / Basilicata **Maurizio Di Maggio**
345.3444543 • mauriziodimaggio@libero.it
- Sicilia **Giuseppe Pino**
347.7133265 • pinoproject@libero.it
- Toscana **Luca Picchi**
345.3046650 • luicapicchi@virgilio.it
- Valle D'Aosta **Annalia Fontanini**
349.2692082 • fontas.bud@tiscali.it
- Veneto / Trentino Alto Adige **Roberto Pellegrini**
345.3440218 • pellegriniroberto1@inwind.it



Referenti Didattici AIBES

- Skills Technique **LICURSI M. GRAZIA**
3477120687 • 3495724850 • mg.licursi@aibes.it • grazia@icevents.net
- Calabria **GAUDIO SIMONE**
339.3429247 • sezione.calabria@aibes.it
- Campania **FRANCESCO REDER**
339.4407562 • 3477216742
francesco.reder@alice.it • aibescampania@alice.it
- Emilia Romagna **MAURO NUNZIATINI**
348.3419235 • mauronunziatini@libero.it
- Friuli **PATRIZIA FONTANOT**
40370344 • p.fontanot@libero.it
ANTONIO GERMANI
333.5435797 • tonigerman@libero.it
- Genova **DANIELE IMMOVILLI**
3402318503 • daniele.immovilli@tiscali.it • daniele.immovilli@aibes.it
- Lazio **LUIGI MALDERA**
392.4910139 • maldera.luigi@libero.it
- Lombardia **DIBI CONDIPODERO**
348.7052839 • 345.3106935
dibi08@libero.it • sezione.lombardia@aibes.it
- Marche **A. M. RUDY RINALDI**
338.4757792 • 345.3305666 • rudyrinaldi@yahoo.it
- Piemonte **ROMANO SANTO FABIO**
3356781996 • faibes@libero.it
- Puglia / Basilicata **GIOVANNI PATRUNO**
349.5926357 • nottambulino@libero.it
- Sanremo **STEFANO SANCASSANO**
339.8761090 • ssancas@tin.it
- Sardegna **MAGNANO ROBERTO**
070.9758304 • roberto.magnano@tiscali.it
- Sicilia **PATERNOSTRO GIUSEPPE**
340.5836514 • giusepp paternostro@libero.it • franco@portokaleo.com
- Toscana **OTTANELLI FILIPPO**
349.8078924 • filippo.ottanelli@virgilio.it
- Valle d' Aosta **BIANCHEDI GIANCARLO**
347.9299397 • giancarlobianchedi8@libero.it
- Veneto. T. A. **A SAMUELE AMBROSI**
348.7289953 • ambrosi.sem@libero.it
- Umbria **LUCA LANDOLFO**
347.8447773 • llandolfo@alice.it