Confcommercio
Formazione

Proposta formativa
BAR & WINE

2024

Perchè fare formazione con noi?

- Una formazione pensata per barman e barlady, per accrescere le loro abilità e conoscenze
- Un team docente capace di trasferire con passione concetti e competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro
- Valutazione dei finanziamenti disponibili, concessi alle imprese, per abbattere **totalmente** le quote di iscrizione
- Siamo Ente Accreditato in Regione Lombardia

Obiettivo

L'obiettivo della formazione è implementare le competenze tecniche di chi opera nel settore bar e offrire nuovi spunti creativi da cui attingere durante il frenetico lavoro quotidiano.

I corsi

LA CAFFETTERIA dalla preparazione del caffe' alle decorazioni

Un buon caffè ed un buon cappuccino orientano il cliente nella scelta del **bar**. Per questo è essenziale conoscere l'arte, i segreti, i profumi e i sapori della caffetteria. Un laboratorio teorico-pratico per apprendere le tecniche di preparazione di caffè espresso e cappuccino. Il laboratorio sarà connotato in senso **pratico**, per favorire l'apprendimento di **competenze tecniche e manualità**, ma soprattutto per imparare a preparare prodotti di caffetteria che i vostri clienti non troveranno altrove.

TEMI TRATTATI:

- Cenni di botanica della pianta del caffé: storia e origini
- La miscela, il macinadosatore, la macchina
- L'espresso e il cappuccino
- La montatura del latte
- Tecniche di decorazione con il latte (latte art)
- Tecniche di decorazione con il caffé e con la cioccolata
- Realizzazione di decori sul cappuccino
- Preparazione di bevande a base di caffé
- Realizzazione di caffé spritz, bicerin, marocchino, caffé greco

CALENDARIO
mercoledì 03 aprile
giovedì 04 aprile
lunedì 08 aprile
martedì 09 aprile

ORARIO:
dalle ore 14.00 alle ore 19.00

Sede: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE: Cefos Bartender School

Costo: Corso finanziato

CONFCOMMERCIO FORMAZIONE BERGAMO

I corsi

CONOSCERE E DEGUSTARE IL VINO next level

Un corso avanzato sul vino pensato per quanti lavorano nel settore della ristorazione. Un approfondimento dedicato alla comparazione tra vini italiani e vini europei, tra zone vitivinicole famose e territori meno celebri, che offrono comunque prodotti eccellenti. Un percorso nel gusto, per far emergere le proprie abilità degustative e imparare a percepire le differenze più sottili. Il corso è riservato a chi ha già seguito un corso base di degustazione e vuole approfondire le proprie competenze. **Durante ogni lezione, in relazione al tema trattato, è prevista la degustazione di almeno due vini.**

TEMI TRATTATI

- La filosofia enologica europea e i suoi vini
- Il resto del mondo vinicolo: una partita aperta
- I vini dolci, passiti e liquorosi

CALENDARIO
giovedì 11 aprile
giovedì 18 aprile
giovedì 09 maggio
giovedì 16 maggio
giovedì 23 maggio

ORARIO
dalle ore 15.00 alle ore 18.00

Sede: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Luca Castelletti

Costo: Corso finanziato

CONFCOMMERCIO FORMAZIONE BERGAMO

LATTE ART ADVANCED

Stupire i propri clienti costruendo immagini attraverso le tecniche di latte art. **Decorare cappuccini con immagini accattivanti, valorizzare la propria offerta per raggiungere l'eccellenza del servizio.** Questi gli obiettivi del corso di caffetteria avanzato rivolto ai professionisti del settore, che vorranno cimentarsi nell'esecuzione di nuove tecniche di decorazione. Il corso è accessibile a chi ha già frequentato il corso base, o a chi ha già maturato una buona esperienza nella realizzazione delle decorazioni di latte art classiche.

I TEMI TRATTATI

- Revisione delle tecniche di montatura e preparazione espresso
- Perfezionamento delle tecniche di latte art con rivisitazione dei disegni base (mela-foglia-cuore)
- Realizzazione di nuovi design: il coniglio, l'orsetto, l'elefante
- Disegni multipli: doppia foglia, doppio e triplo cuore
- Creazione di design più complessi: il drago, il cigno e la farfalla
- Latte art sull'espresso e coffee painting su latte macchiato

CALENDARIO
lunedì 22 aprile
martedì 23 aprile

ORARIO:
dalle ore 14.00 alle ore 19.00

Sede: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Cefos Bartender School

Costo: Corso finanziato

UNIVERSO GIN
cocktails classici e creativi

Il gin è uno dei distillati in grado di offrire un ventaglio di sapori, profumi e sfumature tra i più complessi. Si presta ad essere interpretato all'interno di cocktails diversi, ma attenzione agli accostamenti e alla scelta delle basi. **Un corso per esplorare il mondo dei gin**, ma soprattutto i suoi abbinamenti classici e creativi.

TEMI TRATTATI

- Il mondo dei gin
- Accostamenti classici
- Accostamenti creativi
- Presentazione
- Scelta delle base e tecniche di miscelazione

CALENDARIO
lunedì 13 maggio
martedì 14 maggio

ORARIO:
dalle ore 14.00 alle ore 19.00

Sede: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Cefos Bartender School

Costo: Corso finanziato

MIXOLOGY:
le nuove tendenze del bere

La figura del **barman contemporaneo** richiede un aggiornamento continuo e un approccio creativo e scientifico al bere miscelato. Durante il corso molta attenzione verrà dedicata alle nuove tendenze del bere, alle nuove tecniche di miscelazione da abbinare alla produzione del drink, alla **rivisitazione dei cocktails** internazionali, senza tralasciare gli sciroppi, gli oli essenziali, l'infusione a freddo e la sferificazione.

TEMI TRATTATI

- Degustazione comparativa e rivisitazione dei cocktail internazionali
- Tecniche di miscelazione moderna
- Il fenomeno del gin
- Degustazione comparativa e rivisitazione dei cocktails a base gin
- Tecniche di cucina: la preparazione degli sciroppi
- La storia e la tradizione cubana: dalla nascita del rum cubano al mojito, daiquiri, cuba libre e altri drink
- Cocktail internazionali e loro rivisitazione a base rum
- Oli essenziali, tinture e sciroppi
- Le guarnizioni

CALENDARIO
lunedì 27 maggio
martedì 28 maggio
mercoledì 29 maggio
lunedì 03 giugno
martedì 04 giugno

ORARIO:
dalle ore 14.00 alle ore 19.00

Sede: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Cefos Bartender School

Costo: Corso finanziato

IL MONDO DEI DISTILLATI: degustazione e servizio

Un corso riservato agli addetti sala che intendono ampliare le loro conoscenze sul **mondo dei liquori, delle creme e dei distillati.** Lo scopo è quello di offrire un servizio competente a clienti sempre più esigenti e attenti alla qualità dei prodotti. Il **laboratorio** sarà connotato in senso **pratico**, per consentire ai partecipanti di acquisire una conoscenza autentica dei prodotti e del servizio.

TEMI TRATTATI

- Degustazione e conoscenza: creme
- Degustazione e conoscenza: liquori
- Degustazione e conoscenza: distillati
- Proposta del prodotto: abbinamenti
- Servizio al cliente

CALENDARIO
giovedì 06 giugno
giovedì 13 giugno
giovedì 20 giugno
giovedì 27 giugno

ORARIO:
dalle ore 15.00 alle ore 18.00

Sede: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Luca Castelletti

Costo: Corso finanziato

Lo sapevi che...

Confcommercio è anche **FORMAZIONE AZIENDALE totalmente** personalizzata e **finanziata**, con un numero minimo di 4 partecipanti?

Come?

Progettiamo insieme il **tuo** percorso aziendale, costruendolo sulla base delle **tue** reali esigenze, per formare il **tuo** team, rispettando la **tua** vision.
Una **formazione cucita su misura**, un'opportunità da cogliere per pianificare la crescita dell'impresa.

Dove vuoi, quando vuoi, come vuoi!

CEFOS BARTENDER SCHOOL

E' una realtà attiva nel settore pubblici esercizi da oltre 15 anni. Nata nel 2001 come polo formativo esclusivamente per il settore beverage, con gli anni si è specializzata nelle divisioni barman/mixology e caffetteria. CE.F.OS. si avvale della competenza di professionisti di settore food & beverage, impegnati sull'intero territorio nazionale per migliorare la performance e i servizi dedicati all'ospitalità.

Nel 2006 fonda l'Accademia Italiana Maestri del Caffè, con l'obiettivo di promuovere attraverso corsi e concorsi il caffè come bevanda e di consentire il riconoscimento della figura professionale di addetto alla caffetteria.

LUCA CASTELLETTI

È sommelier professionista dal 1989, importatore ed esportatore di vini, distillati e alimenti di qualità. È stato Consigliere Nazionale dell'AIS Italia dal 2010 al 2014. Ha frequentato all'estero numerosi corsi di specializzazione. È titolare dal 1997 dell'Enoteca al Ponte, fondata nel 1959 dal padre Italo Castelletti, tra i primi sommelier in Italia. L'Enoteca al Ponte ha vinto nel 2012 e nel 2015 l'"Oscar del Vino" come migliore enoteca, premio Internazionale riconosciuto con medaglia del Presidente della Repubblica, unica in Italia ad aver vinto due volte il premio. Nell'enoteca storica è possibile trovare vini italiani e internazionali, cui si aggiunge una selezione di distillati storici con annate dal 1861 ai giorni nostri e alimentari di grande qualità. Ciò che lo caratterizza è una forte passione per il mondo del vino, una passione resa trasmissibile da una consolidata competenza, ricerca e conoscenza dei prodotti.

Chi siamo

Confcommercio Formazione Bergamo è l'area formativa emanazione di Confcommercio - Imprese per l'Italia Bergamo, l'organizzazione, fondata nel 1945, che riunisce gli imprenditori del commercio, del turismo e dei servizi. L'Associazione si pone come scopo primario quello di prestare alle imprese assistenza nelle attività commerciali, tutelare i loro legittimi interessi individuali, di categoria e collettivi, e promuovere lo sviluppo e il progresso del commercio, del turismo e dei servizi. È un'organizzazione sindacale politicamente libera, non legata ad altri interessi se non a quelli delle categorie che rappresenta. I suoi obiettivi si articolano in numerose attività: dai servizi per migliorare la qualità e l'organizzazione delle imprese, alla tempestiva informazione agli associati e all'opinione pubblica, dalle relazioni politiche, sociali e amministrative all'organizzazione del personale. Forte di questa mission, Confcommercio Bergamo dedica particolare attenzione alla crescita delle imprese che rappresenta attraverso una formazione che mira all'eccellenza e ad un'offerta ricca di contenuti.

CONFCOMMERCIO FORMAZIONE BERGAMO è un centro di formazione professionale accreditato presso la Regione Lombardia e collabora con gli Enti che a vario titolo si occupano della crescita dei lavoratori e delle imprese. In particolare collabora con la Provincia di Bergamo, con gli Enti Bilaterali del Commercio e del Turismo, con Bergamo Sviluppo, con la CCIAA di Bergamo e con il fondo interprofessionale For.Te per erogare percorsi dedicati alla crescita professionale delle piccole e medie imprese della provincia di Bergamo. Grazie alla collaborazione con gli enti citati, Confcommercio Formazione riesce ad abbattere totalmente i costi per la formazione delle imprese.

Contatti

CONFCOMMERCIO FORMAZIONE BERGAMO

035 41.85.706

da lunedì a giovedì
dalle ore 8.00 alle ore 16.00
venerdì dalle ore 8.30 alle ore 13.00

info@ascomformazione.it

Ci trovi anche su:

www.confcommerciobergamo.it

@confcommerciobergamo

Confcommercio Bergamo

Confcommercio Bergamo