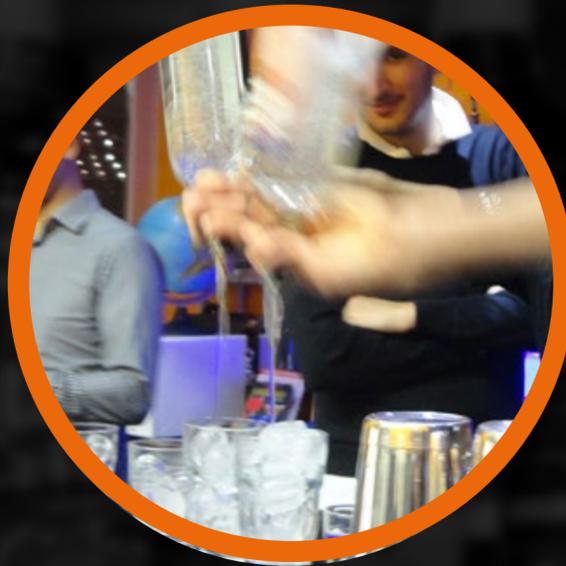




pfb

Scuole Barman acrobatici



Corsi di Barman



Coffee Course



Latte Art



Molecolare



Intaglio Frutta

I nostri corsi



ppfb

Durata: 40 Ore

Frequenza: dal Lunedì al Venerdì

Modalità: 10 lezioni da 4 ore (8 ore teoria - 32 ore pratica)

Merceologia

Free Pouring

Meccanica avanzata di Free Pouring

Bounce, Slide

Fast Flair costruzione di 4 drink in meno di 120 secondi con alcol

Simulazione di vari Cocktails

Preparazione dei Cocktails con alcol

Free pouring di 2° livello

Obiettivo:

Utilizzo dell'attrezzatura Blender, Mixer ecc.

Movimenti acrobatici con il tin

Movimenti acrobatici di Working Flair

Costruzione di una routine di working Flair

Movimenti acrobatici con attrezzature Varie

Lezione sui frozen drink e taglio frutta.

Obiettivo finale è di preparare Cocktails con velocità, precisione e con un pizzico di show.

Corso di Barman - **Basic**

Durata: 20 Ore

Frequenza: dal Lunedì al Venerdì

Modalità: 5 lezioni da 4 ore

Versate a 4 bottiglie

Fast Flair con la simulazione di 4 Drink in meno di 120 secondi (con Alcol)

Fast Flair con la simulazione di 7 Drink in meno di 150 secondi (con Alcol)

Versate acrobatiche

Versate acrobatiche di livello superiore

Movimenti con il tin di 2° livello

Movimenti di Flair

Costruzione routine di Exhibition Flair

Obiettivo:

L' Obiettivo del corso è di apprendere altre tecniche di versaggio che velocizzano ancor di più il nostro lavoro e di apprendere la tecnica dell' Exhibition Flair che renderà ancora più spettacolare i nostri Drink.



pfb

Corso di Barman - **Advanced**

Durata: 20 Ore

Frequenza: dal Lunedì al Venerdì

Modalità: 5 lezioni da 4 ore

Movimenti di Flair con più oggetti

Incastri vari con tin e bottiglia

Movimenti di working avanzati (**routine di working a 2 bottiglie**)

Routine di working tin e bottiglia

Routine di working con 2 tin e bottiglia.

Come prepararsi ad una competizione

Preparazione alla competizione con tutte le routine apprese

Obiettivo:

L'obiettivo del corso è quello di apprendere delle routine da competizione con difficoltà molto elevate.



pfb

Corso di Barman - **Advanced 2**

Durata: 40 Ore

Frequenza: dal Lunedì al Venerdì

Modalità: 10 lezioni da 4 ore

grab two bottles dx-sx (**aggancio a 2 bottiglie**)

grab the tin and bottle dx-sx (**aggancio tin e bottiglia**)

column to three bottles dx-sx (**colonna a 3 bottiglie**)

column four bottles (**colonna a 4 bottiglie**)

routine two bottles and a tin (**routine 2 bottiglie e un tin**)

Obiettivo:

Simulazione di una competizione con tutte le routine apprese.



pfb

Corso di Barman - Extreme

Durata: 8 ore

Frequenza: Giorno da stabilire

Modalità: Lezione unica

Preparazione set-up bar

Pre mix

Taglio frutta

Preparazione di 25 drink per allievo

(sarà possibile invitare amici e parenti per la degustazione di cocktails)

Obiettivo:

L'obiettivo del corso è quello di dimostrare praticamente che dopo aver frequentato il corso Basic l'allievo preparerà senza problemi i Drink che sono presenti sul libro della Professional Flair Bartender's ,nel caso in cui cio' non dovesse accadere la P.F.B. rimborserà al cliente i soldi del corso.



pffb

Corso di Barman - **Miscelazione**



Durata: 32 Ore

Frequenza: dal Lunedì al Giovedì

Modalità: 4 Lezioni da 8 ore

Il corso tratta lezioni tecnico-pratiche per lo sviluppo e lo svolgimento della lavorazione in un bar di caffetteria con nozioni di drink abbinati al caffè

Le famose 5 M:

Perchè si dice ciò:

- è importante sapere che la buona qualità di questa bevanda è dovuta non solo all'esperta mano dell'uomo, ma anche alle apparecchiature.
- conoscere le diverse miscele, come adattarle al tempo e ai differenti agenti esterni
- come offrire ai clienti con classe e show questa bevanda cult

Il Flair

questa disciplina esplica massima professionalità, quindi anche qui, con armonia e precisione, possiamo applicare i vari movimenti di Fast e/o Working per la perfetta riuscita del servizio

Coffee Course

Nozioni tecniche e merceologiche

- Macchina e manutenzione
- Pulizia e salatura
- Il Macchinino/Dosatore
- Mano umana
- L'acqua e la sua importanza
- Il Caffè
- Da dove/come viene prodotto
- Tipi, Miscele, Qualità
- La Macinatura

Esercitazioni pratiche

Set-up

Organizzazione Working Coffee Area

Coffee Hour

Erogazione per allenamento di caffè

Milk Hour

Erogazione per allenamento del latte con crema e non schiuma

Salt Hour

Come si esegue la perfetta salatura della macchina

Cleaning Hour

Pulizie e riorganizzazione della Coffee Working Area

Free Pouring System

Tecniche di Versaggio e differenti combinazioni di realizzazione drink

Coffee Drink System

Tecniche di preparazione drink con base caffè

Coffee & Ice Cream Drink System

Tecniche di preparazione drink con base caffè e gelato

Working, Fast & Professional Flair System

Tecniche di Flair da lavoro professionale con oggettistica da caffetteria e non solo

Coffee Course



Durata: 16 ore
Frequenza: 2 Giorni
Modalità: 2 Lezioni da 8 ore

Tecniche di decorazione
decoration Techniques
Mela/Apple
Foglia/Leaf
Cuore/Heart

Drinks:

Analcolici e alcolici con composizione di **Crema di Latte Fredda** e **LAVORAZIONE ART** con topping e granelle.

Alcoholic & soft drinks with Cold Cream, topping and granelle



Latte Art



Intaglio Frutta

Durata: 12 ore - 3 lezioni

Frequenza: 3 giorni - 4 ore al giorno

Molecolare

Durata: 12 ore - 3 lezioni

Frequenza: 3 giorni - 4 ore al giorno





Banco Bar attrezzato
in stile Americano per
simulare delle
reali reazioni di
lavoro



**RISULTATO
GARANTITO
100%**

**Altrimenti frequenterai
di nuovo il corso a
spese della scuola**

Flair Room
accessibile a tutti
gli iscritti della scuola
(sala allenamento)



Ogni allievo
lavorerà con
la propria
postazione



Istruttore Valerio Capaldo

Campione regionale e Italiano del Bacardi Martini GP 2006 e 5° Classificato Mondiali

Colli Aminei - Via Saverio Gatto, 21 - Tel. 081 038 36 66

Pomigliano D'Arco - Via Trieste, 95 - Tel. 081 803 71 32

www.pfbnapoli.com - info@pfbnapoli.com